



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBERİYELİ KUZU BUDU SARMASI (FRANSA)

MALZEMELER

1 adet kuzu budu
1 tatlı kaşığı biberiye
1 adet soğan
1 kahve fincanı mısırözü yağı
1 çay bardağı iri çekilmiş cevizçi
3 adet haşlanmış havuç
Tuz, karabiber
Bağlamak için: Pamuk ipliği
Sosu için:
1 kahve fincanı mısırözü yağı
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 kahve fincanı sirke
1 çay bardağı su
Yeteri kadar tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kuzu budunu kemiğinden sıyırıp, bütün olarak açın. Soğanı rendeleyin.

Tuz, karabiber, 1 tatlı kaşığı biberiye ve 1 kahve fincanı mısırözü yağı karıştırıp, etin üzerine sürün. Etin üzerine bıçakla çentikler atın. Etin bir kenarına ceviz içini, dilimlemiş havucu koyun. Rulo şeklinde sarın. İple her yerinden sıkıca bağlayın.

Hafif yağlı tencerede 4-5 dakika ön pişirme yapın. Sürekli çevirerek ruloyu hafif kızartın. Bu arada pişirme sosu için, tavaya mısırözü yağın alın.

Salça, dövülmüş sarımsak, 1 kahve fincanı sirke, su, tuz ve karabiber ilave edip bir tasım kaynatın.

Kuzu rulosunu yağlanmış bir fırın kabına alın. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirin. Kızgın fırında yaklaşık 90 dakika tutun. Et pişerken kurumaması için sosundan kaşıkla alıp üzerine gezdirin. Dilimleyerek servis yapın.