



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ KUZU BUT

2 kg kemikli kuzu budu
5 diş sarımsak, dilimlenmiş
2 dal kekik, yaprakları dalında bırakılmış
2 yemek kaşığı deniz tuzu
1 tatlı kaşığı çekilmiş tane karabiber
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı

İçim Tereyağı geniş bir sos tavasında eritin. Ocaktan alın, hafif serinlediğinde içerisine deniz tuzu ve tuz karabiber ilave edin.

Fırını 220°C'ye ısıtın.

Kuzu budunu soğuk suda yıkayın. Keskin bir bıçak ile kuzu budun üzerine kesikler atın üzerini sarımsak ve hazırladığınız erimiş tereyağı sosu ile iyice bulayın.

Geniş bir fırın kabını yağlı kağıt ile kaplayın. Eti üzerine yerleştirin ve kekiklerle süsleyin. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Fırın derecesini 180°C'ye düşürün ve 45 dakika daha pişirin. Ortası pembe kuzu budunun çok pişmiş olması için 15 dakika daha pişirin.

Fırından çıkardığınız kuzu budunu 10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

