



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜN KUZU FIRIN ÇEVİRMESİ

- 1 adet kuzu (fırın uygunsa bütün kuzu)
- 1 su bardağı rafine yağı (200 gr.)
- 1 su bardağı Sebze Karışımı
- 3 çorba kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 kahve fincanı biberiye otu
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı kekik
- 4 su bardağı esmer et suyu

- 1) Bütün kuzuyu bir tepsiye koyup, tuz, biberlerini ve biberiye otunu üzerine serpip sarımsakla ovunuz. Sarımsağı atıp, kuzunun bacaklarını bir iple birbirlerine bağlayınız ve üzerine yağı döküp her tarafına sürünüz.
- 2) Sağına soluna biraz koyun kemiği atıp, kuzuyu fırına sürünüz. Her 10 dakikada bir fırından çıkarmadan kuzuyu yağlayıp 2,5 saat pişiriniz.
- 3) Çıkarmadan 10 dakika önce sebzeleri kekikle karıştırıp kuzunun üzerine ve etrafına serpiniz. 10 dakika sonra kuzuyu çıkarıp tepsideki yağı süzdürünüz.
- 4) Süzgece düşmüş kemik ve sebze varsa, tekrar tepsiye dökünüz.
- 5) Esmer et suyunu ilâve edip tepsinin dibine kuzu pişerken yapışmış olan kuzu suyunu kazıyarak eritip-4-5 dakika kaynatınız ve hemen süzdürüp muhafaza ediniz. Servis sırasında sosunu da ayrı olarak servis yapınız.