BÜTÜN KUZUNUN DOLMAYA HAZIRLANIŞI

Necip Usta

1) Kuzuyu sırtüstü masanın üzerine yatırınız ve böbreklerini yağı ile beraber.çıkarınız. Böbreklerin altındaki filetoyu koparmadan bıçakla sağa sola açınız.
2) Butlarını sokumla birleştiği yerden but kemiğini oynak yerinden dikkatlice ayırınız ve bıçağın burnu ile buutun içerdeki yuvarlak kemiğinin etrafını hafif çiziniz.
3) Budu iterek kemiği meydana çıkarınız; kemiğin etrafındaki etleri elinizle iterek sıyırıp incik bitimi diz oynağından kemiği çıkarınız.
4) Diğer budun da kemiğini aynen çıkarınız ve butları dışa sarkıtınız. Sokum kemiğinin etrafını kazıyınız. Çatal ve kemik çıkacaktır.
5) Sonra bıçağın ucu ile içerden üstte birleşen kaburga oynak kemiklerinin uçlarını iyice kazıyıp bütün kaburgaların üzerlerindeki zarları bıçağın ucu ile kazıyın. Elinizle kemikleri dışardan yumruğunuzla bastırarak itince bütün kaburga kemiklerinin çıktığını göreceksiniz.
6) Sonra sokumun ucundaki çatal kemikten kuzuyu çengele asınız. Etleri devamlı dışarı sarkıtarak kemiklerin etrafını bıçağın ucu ile çizip elinizle bastıra bastıra boyun dahil bütün kuzuyu tulum çıkarınız.
7) Yani, eti yırtmadan bütün kemikleri temizleyiniz. Zaten haliyle iskelet çengelde asılı kalacak, et ayrılacaktır.
8) En sonra kolları dışardan açıp karnından hafif dışarı çıkarınız ve iç kısmından evvelâ kürek kemiğini, içten küreğin üstünden yararak sonra inciğe kadar olan kemiği, etrafını çizip iterek çıkarınız.
9) Diğer kolu da aynı şekilde çıkarıp kuzuyu normal sırtüstü yatar vaziyette bırakınız ve kuzu doldurmaya hazırdır.

Not: Kuzu mümkün olduğu kadar taze olmalıdır. Çünkü, fazla buzdolabında kalırsa eti sertleşir.

© lezzetler.com tarif no:81727 • adı:Bütün Kuzunun Dolmaya Hazırlanışı • gönderen:im • indirme tarihi:17.05.2024 - 04:12