



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇAYIR SÜT KUZUSU

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 süt kuzusu kolu,  
1 kuzu dili,  
50 gram Macar salamı,  
1 çorba kaşığı sadeyağ,  
1 körpe havuç,  
10 kornişon (küçük hıyar turşusu),  
yeteri kadar un,  
5 çorba kaşığı zeytinyağı,  
1 tutam karabiber,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı: 2 süt kuzusundan çıkarılacak 4 kolun kesim yerlerindeki saçaklar, kıkırdaklı bölüm iyice temizlenir. Kolların ayağa yakın olan kemiklerin çevresindeki et kazınarak kaldırılır ve böylece kemiklerin uçları meydanda bırakılır. Kornişonların yarısı, üstü kazınmış havuç, dil ve salam ikişer santim eninde uzun parçalara doğranır. Keskin ve sivri bir bıçakla etin türlü yerlerinde açılacak deliklere bu parçalar yerleştirilir. Sonra kollar una bulanır ve içinde kızgın sadeyağ-zeytinyağı karışımı bulunan bir tavaya konur. Etlerin her yanı iyice kızarınca tuzu, biberi serpilir ve ateşin ısı iyice hafifletilir. Etlerin üstüne 2 fincan kaynar su katıldıktan sonra tavanın üstü örtülür ve kollar pişmeye bırakılır (Gerekirse yeteri kadar sıcak su katılabilir). Kollar pişince bunlar salçadan çıkarılıp sıcak yerde tutulan bir servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirilir. Önceden hazırlanmış yağ kâğıtları kolların ucundaki kemiğe sarılır. Tabağın çevresi de ince dilimlere kesilmiş kornişonlarla süslenir. Etlerin üstüne sıcak salçası da döküldükten sonra servis yapılır. Bu güzel yemek sıcak yenebileceği gibi soğutulduktan, hattâ üzeri ve çevresi jelâtinlendikten sonra da yenebilir.