



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN USULÜ KUZU BUDU

1 kuzu budu (yaklaşık 1,5 kg; bütün yağları alınmış)
1 çorba kaşığı ayva (ya da elma) marmeladı
600 g kum havucu (sapları kesilip, kazınmış)
600 g arpacık soğanı (soyulmuş)
1/2 tatlı kaşığı ararot (1 çorba kaşığı soğuk suda eritilmiş)

Marinadı:

1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı anason
12 diş karanfil
1 1/2 tatlı kaşığı tane karabiber
3 ince portakal kabuğu şeridi
1-2 kurutulmuş acı sivribiber
12 cl. (1/2 su bardağı) soya sosu
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz et suyu (ya da tavuk suyu)
2 tatlı kaşığı tozşeker
4 diş sarımsak (kabukları soyulmamış)

Marinadı hazırlamak için tarçın, anasonlar, karanfiller, tane karabiberler, portakal kabuğu şeritleri ve acı sivribiberleri bir tülbende sarıp, tülbendin ağzını uzun bir iplikle bağlayın. Soya sosu, et suyu (ya da tavuk suyu), tozşeker ile 50 cl. (2 su bardağı) suyu, iki kulplu bir emaye tencereye koyup, karıştırın. Tencereyi orta ateşe oturtup, tıkırdamaya başlayınca kadar, tozşekerin erimesi için sürekli karıştırın. Tıkırdamaya başlayınca sarımsakları ve hazırladığınız tülbent torbayı içine koyup (ipliğin ucunu, tencerenin kulplarından birine dolayın), ateşi kısın ve karışımı üstü açık olarak, 30 dakika pişirin (yüzeyde köpükler biriktikçe, kaşıkla alıp atın). Marinadı pişirme süresinin bitiminde, ateşi iyice açıp, kuzu budunu tencereye koyarak, harlı ateşte 3 - 3,5 dakika pişirin. Altüst edip, 3 - 3,5 dakika daha pişirdikten sonra, ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, budu 30 dakika daha pişirin (15 dakika geçince altüst edip, yüzeyde birikmiş köpükler varsa kaşıkla atın). Tencereyi ateşten alıp, eti marinat içinde oda sıcaklığına ininceye kadar soğuttuktan sonra, tencereyi buzdolabına kaldırıp, budu marinat içinde 12 saat (birkaç kez altüst edin) soğutun. Soğutma süresinin bitimine doğru, fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Tencereyi buzdolabından alıp, budu marinattan çıkarın ve sallayarak, üstündeki fazla sıvıyı akıttıktan sonra, bir fırın tepsisine oturtulmuş tel ızgara üstüne yerleştirin (tenceredeki marinadı 2 kâseye bölüştürerek, bir kenara bırakın). Tepsiyi fırına verip, budu 10 dakika pişirdikten sonra, fırın sıcaklığını 180 °C'a düşürün. Budu tel ızgarayla birlikte, içi soğuk su dolu bir kabın üstüne oturtup, üstüne sık sık kâselerin birindeki marinattan ve ayva (ya da elma) marmeladından sürerek, fırında 1 saat (çok pişmiş istiyorsanız 1 saat 20 dakika) daha pişirin. Bu arada, sosu hazırlamak için, ikinci kâsedeki marinadı, tel süzgeçten bir tencereye süzüp, tencereyi orta ateşe oturtarak, marinadı bir taşım kaynatın. Kaynayınca kum havuçlarını koyup, ateşi kısarak, havuçları 5 dakika pişirin. Arpacık soğanlarını ekleyip, havuçlar ve soğanları yumuşayınca kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, oda sıcaklığında 10 dakika bekletin. Sonra havuçları ve soğanları delikli kepçeyle, bir tabağa çıkarıp, sıcak kalmalarını sağlayın. Tenceredeki pişme suyunu, tel süzgeçten başka bir tencereye süzün. Budu pişirme süresinin bitiminde, tepsiyi fırından alıp, budu bir servis tabağına aktarın. Fırını söndürüp, tabağı sönmüş ve kapağı açık fırında, 15 dakika bekletin. Tel ızgaranın altına yerleştirmiş olduğunuz kaptaki pişme suyunun yüzeyinde biriken yağları alıp, kabı harlı ateşe oturtarak, içine kâsedeki marinattan 3 çorba kaşığı katın. Kaynamaya başlar başlamaz tencereyi ateşten alıp, dibini spatulayla kazıdıktan sonra, içindeki karışımı tel süzgeçten, sebzelerin suyunu süzmüş olduğunuz tencereye geçirin. Tencereyi harlı ateşe oturtup, karışımı 1 - 2 dakika kaynattıktan sonra, 15 cl. (3/5 su bardağı) soğuk su ve erimiş ararotu ekleyip, sosu koyulaşınca ve saydamlaşınca kadar (2 - 3 dakika) kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, sosu ısıtılmış bir kâseye aktarın. Fırındaki servis tabağını alıp, budun çevresine haşlanmış kum havuçları ve arpacık soğanlarını yerleştirin ve sofrada dilimleyerek, yanında sosuyla servis yapın.