



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜDÜKLÜDE BAYRAM ETİ

Refika Birgül

- 1,2 kg. Kuzu Kaburga
- 1 dal Biberiye
- 1 çorba kaşığı Zeytinyağı
- (yeteri kadar) Su (Ilık)
- 4 dal Taze Kekik
- 5 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı
- 1 çay kaşığı Acı Toz Kırmızı Biber
- 1 tatlı kaşığı Dört Renk Karabiber
- 4 çorba kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

Kaburgayı tezgaha koyun ve bıçakla 6-7 yerine çok derin olmayan çizikler atın. Böylece hazırlayacağınız marinasyon etin her tarafına rahatça nüfuz edecek, ete lezzet katacak. Havana 5 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip dövün. Kuzunuz sanki dağlarda kekik yemiş de eti lezzetlenmiş gibi olsun diye havana 4 dal kekik ekleyin. Sonra 1 çay kaşığı acı toz kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı dört renk karabiber, 4 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyip güzelce karıştırın. Sosu alıp elinizle kaburganın her tarafına yedirin ve attığınız çiziklerden içeriye sosun iyice girdiğinden emin olun. Kaburgayı mühürlemek için evdeki en büyük tavanızı ocağa koyun ve iyice ısınması için altını yakın. Tavaya 1 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin ve etin her tarafını 1-1,5 dakika mühürleyin. Böylece eti dıştan mühürleyip, lezzetli suyunu içinde muhafaza etmiş olacaksınız. Mühürledikten sonra pişirmeyi yapacağınız düdüklü tencereye kettleden bir parmak kalınlığında ılık su ekleyin. 1 baş sarımsağın tanelerini kabuklarını ayırmadan düdüklünüze ilave edin. Hem su lezzetlenecek hem de kuzunun kimisine ağır gelen kokusu sarımsak sayesinde azalacak. Her tarafı güzelce mühürlenmiş kaburganızı kesme tahtasının üzerine alın ve kaburgayı aynı bir taç gibi olacak şekilde döndürün. Pişirme ipini çevresinden geçirip bağlayın ve 1 dal biberiyenin de uçlarını ipe kıştırarak yuvarlayın. Bu şekilde düdüklü tencerenin içine alın ve düdüklünün kapağını kapatıp, ocağı yakın. Önce harlı ateşte basınç yükselene kadar, sonra altını kısarak pişirin. Düdüklünün performansına göre 11-15 dakika arasında pişecek. Orta pişmiş sevenler 10-12 dakika pişirebilir. 15 dakikadan fazla pişmediğine emin olun aksi taktirde etiniz epey sertleşmiş olur. Bu tarifile evi kokutmadan, hızlıca bir bayram eti pişirmiş olduk.

