



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKÇİ GÜZELİ KUZU KOLU

- 2 kg'lık 1 kuzu kolu (kemiği çıkarılıp rulo yapılmış)
- 2 diş sarımsak (her biri ortadan ikiye bölünmüş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tereyağı (ufak-ufak kesilmiş)
- 8 orta boy patates (kabukları soyulup dilimlenmiş)
- 4 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 su bardağı konsome

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 C) getirip ısıtınız.

Keskin bir bıçakla, eti 4 yerinden yarıp, içlerine yarım sarımsakları yerleştirerek, üstüne tuz ve biberi serpiniz. Büyük bir rosto tepsisini, 1 tatlı kaşığı yağla hafifçe yağlayınız. Eti tepsiye koyup, kalan 2 çorba kaşığı yağ ufac ufac keserek üstüne ve kenarlarına dağıtınız.

Patates ve soğanları etin etrafına döşeyip, konsomeyi üstüne dökünüz. Tepkiyi fırına sürüp eti 2,5-3 saat, et ve sebzeler yumuşayıp pişene kadar pişiriniz. (Bıçağın sivri ucu batırıldığında açık pembe su akıyorsa etiniz pişmiştir.)

Eti fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Soğan ve patatesleri etrafına dizip servis ediniz.

Not: Ekmekçi güzeli kuzu kolu, Fransız mutfağından alınmış lezzetli bir kuzu yemeğidir.