FIRINDA KUZU BUDU

1 adet kuzu but
150 gr kereviz
0.5 adet limon
1 adet havuç
1 adet soğan
Aldığı kadar tuz
75 gr pırasanın beyazı
Aldığı kadar tane karabiber
45 gr sana yağı

Havucu kazıyın; soğan ve pırasanın dış kabuklarını ayıklayın. Havuç, soğan, pırasanın beyazı ve kerevizi iri parçalar halinde doğrayın. Kuzu budunu önce limonla ovun, ardından tuzlayın. Sana'yı bir tavada eritin. Yağ erir erimez tavayı ateşten alın. Ilınınca bir fırça ile önce fırın tepsisini yağlayın, ardından kalan yağı yine fırça ile kuzu budunun her tarafına sürün. Karabiberi iri kalacak biçimde dövün. Etin her yanına serpiştirin. Elinizle hafifçe bastırarak biberin ete nüfuz etmesini sağlayın. Eti bir fırın tepsisine yerleştirin. Etrafına havuç, soğan, pırasa ve kereviz parçalarını serpiştirin. Tepsiyi önceden 220°C'ye getirilip ısıtılmış olan fırına sürüp, eriyen yağları bir kaşıkla pişme sırasında birkaç kez etin üzerinde gezdirerek, yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırın ısısını bu sürenin sonunda 180°C'ye düşürüp, kuzu budunu yaklaşık 60 dakika daha, yine her yirmi dakikada bir kez pişme suyunu bir kaşıkla etin üzerinde gezdirerek pişirin. Et pişince fırını kapatıp, eti 10 dakika dinlendirin. Jü sosu için pişme suyunu bir tel süzgeçten geçirerek, küçük bir tencereye boşaltın. Üzerinde biriken yağı alıp, atın. Bir taşım kaynatın. Kuzu budunu ince dilimleyip, yanında jü sosu ile birlikte, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61433 • adı:Fırında Kuzu Budu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:03