



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU BUDU

2,5 kg'lık 1 kuzu budu (kemikleri çıkarılıp fazla yağları alınmış)

Harcı:

6 taze soğan (yıkayıp ince kıyılmış)

1 diş sarımsak (dövülmüş)

4 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

1 tatlı kaşığı kekik

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 çorba kaşığı limon suyu

önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Etı düz olarak kesme tahtasına yayınız. Orta boy bir kasede taze soğan, sarımsak maydanoz, kekik, tuz, biber ve limon suyunu çatalla karıştırınız.

Harcı etin üstüne yayıp, eti rulo biçiminde sararak ipe bağlayınız. Bir rosto tepsisinin içine tel ızgara oturtup, eti üstüne yerleştirerek, tepsiyi fırına sürünüz.

Etı, iki saate yakın, bıçağın sivri ucu batırıldığında çok açık pembe sular çıkıp, et yumuşayınca kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, kuzu budunu ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.
