



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU BUDU

2,5 kg'lık 1 kuzu budu
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon suyu
1/2 su bardağı et suyu yada su
2 soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı maydanoz (kıyılmış)
200 gr mantar (dilimlenmiş)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (240°C) getirip ısıtınız.

Derin bir kaptaki sarımsak, limon kabuğu rendesi, tuz ve biberi iyice karıştırıp bulamaç haline getiriniz. Bu bulamacı kuzu budunun her tarafına iyice sürünüz. Budu, etli kısmı üste gelecek biçimde tepsiye yerleştiriniz. Küçük bir tencerede tereyağı, zeytinyağı ile hafif ateşte eritiniz. Tencereye limon suyu ve et suyunu (yada suyu) ekleyerek kaynatınız. Kaynayan suyu budun bulunduğu tepsinin içine döküp, budu kızgın fırında 20 dakika pişiriniz.

Sonra fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getiriniz. Soğan, maydanoz ve mantarları ekleyerek budu 2 saat daha pişiriniz.

Pişmiş budu servis tabağına alıp, tereyağlı pilav ve soğan-mantar karışımı ile süsleyerek servis ediniz.

Not: Fırında kuzu budu, klasik bir Ortadoğu yemeğidir. Pilav ve sote edilmiş soğan ve mantar karışımı ile servis edilebilir.