# FIRINDA KUZU BUDU

1 kg. kuzu budu
1/2 kahve fincanı su
Tuz
Patates püresi:
4 adet büyük boy beyaz patates
2,5 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
1 yumurta sarısı
1 kahve fincanı kaşar peyniri
Tuz
Morney sos:
1.5 kahve fincanı tereyağı
1/2 kahve fincanı un
1 su bardağı süt
2 kahve fincanı kaşar peyniri
1 forma francalası

Kemiksiz kuzu budu iple sıkıca bağlanır. Üzerine yarım kahve fincanı su dökülür ve yayvan bir tencereye koyulur. Isısı üstten verilmiş kızgın fırında 50-60 dakika her tarafı kızarana kadar pişirilir. Fırından alınarak ipler kesilir. Forma denilen 4 köşe 1 uzunca francalanın kabukları ince kesilerek çıkarılır. Sağdan sola doğru eğimli yani francalanın sağ kısmı 3 parmak yüksekliğinde, sol kısmı 1 parmak yüksekliğinde kesilir. Isıya dayanıklı bir servis tabağının ortasına konur. Et dilimlenerek ekmeklerin üzerine yerleştirilir. Patates haşlanır. Suyu süzülerek ezilir. Hazırlanan püreye 1 yumurta, 1 yumurta sarısı, tereyağı, rende peynir, 1 tadı kaşığı tuz ilave edilir ve iyice karıştırılır. Sıkma torbasına koyularak, ekmeğin konduğu tabağın etrafına kordon şeklinde püre sıkılarak tabak süslenir. Sos malzemesindeki yağ ve un ateşte iki dakika kavmlur. Azar azar süt ilave edilir. Hızlıca karıştırılır. Karışım muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Peynir katılarak tekrar karıştırılır. Böylelikle elde edilen morney sos etin üzerine dökülür. 15 dakika pişirilir ve servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:67468 • adı:Fırında Kuzu Budu • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:12