



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUZU BUDU

Malzeme:

1,5 kg kuzu budu

1 kase taze biberiye

1 kase taze kekik

100 gr Teremyağ

Tuz

1 tatlı kaşığı Tane karabiber

1 kg taze patates

1 kase mantar

50 gr Teremyağ

2 diş sarımsak

1 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Kuzu budunu tuz ve taze çekilmiş karabiber ile iyice ovduktan sonra 1 saat bekletin. Fırın kabına kuzuyu aktarın biberiye ve kekik dallarını serpiştirin. Teremyağ'da çay kaşığı kadar parçalar alıp kuzu budunun üzerine serpin. Önceden 250 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Daha sonra fırının sıcaklığını 200 dereceye indirip 1,5 saat daha pişirin. Her 20 dakikada bir altüst edin. Sote mantarlı patates için; mantarları nemli bir bezle silip dilimleyin. Sarımsakları soyup kıyın. Patatesleri yıkayıp kabuğuyla birlikte haşlayın. Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtıp mantarlar ve sarımsakları kavurun. Patatesler haşlanınca enine ikiye kesip mantarlarla birlikte Teremyağ ile hafifçe kavurun. Fırında kuzu budu ile sote mantarlı patatesi servis tabağına aktarın. Sıcak olarak servis yapın.