



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRANSIZ USULÜ KUZU BUDU

2,5 kg'lık 1 kuzu budu (kemikleri çıkarılmadan bütün bırakılmış)

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı rafine yağ

1 çorba kaşığı un

65 gr (1/4 su bardağı) krema

Marinadı:

5 su bardağı et suyu

1+1/4 su bardağı sirke

1/4 su bardağı zeytinyağı

2 diş sarımsak (dövülmüş)

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Baharat torbası:

4 sap maydanoz

1 fiske kekik

1 defne yaprağı

Eti derin bir kaseye koyunuz. Et suyu, sirke, zeytinyağı, baharat torbası, sarımsak, tuz ve biberi bir kavanozda iyice karıştırıp, etin üstüne dökünüz. Eti 24 saat, 3-4 saatte bir çevirip, marinadından kaşıkla üstüne dökerek bekletiniz.

Eti, marinaddan çıkarıp ızgaranın üstüne koyarak 20 dakika süzölmeye bırakınız. (Marinadı saklayınız.)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip ısıtınız. Eti kağıt peçeteyle kurulaştırınız. Rostu tepsisine tel ızgara yerleştirip eti ızgaranın üstüne koyunuz.

Tereyağı ve rafine yağ küçük bir tencerede kızdırıp, etin üstüne dökerek tepsiyi fırına sürünüz.

Eti 30 dakika pişirip, sonra fırının sıcaklığını (180°C) azaltınız. Eti, 1,5 saat daha, arasıra tepsideki suyundan alıp üstüne dökerek, şiş batırıldığında açık pembe su çıkana kadar pişiriniz.

Eti fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına koyarak, sıcak tutunuz.

Rostu tepsisinden 2 çorba kaşığı yemek suyu alıp, küçük bir tencereye koyunuz. Tahta kaşıkla unu ekleyip, pürtüksüz bir bulamaç yapınız. Tencereyi orta ateşe koyup, 2 dakika karıştırarak pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, ayırdığınız marinaddan 1+1/4 su bardağı katarak, yeniden ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca, 2-3 dakika, koyu ve pürtüksüz olana kadar pişiriniz. Ateşi kısıp, kremayı ekleyerek 2-3 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, sosu ısıtılmış sosluğa boşaltınız.

Kuzu budunu yanında sosuyla servis ediniz.

Not: Bu et yemeğini, taze patates ve yeşil sebze ile servis edebilirsiniz.