



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI ARMUT KAPLAMALI KUZU BUDU (FRANSA)

- 1 kuzu budu (yaklaşık 2,5 kg; bütün yağları alınıp, incik kemiği dışında bütün kemikleri ayıklanmış)
- 1/2 çorba kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)
- 1 çorba kaşığı çiçekyağı
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 3 demet taze soğan (ayıklanıp, 2,5 cm boyunda doğranmış)
- Hardallı armut kaplaması:
 - 1/2 çorba kaşığı çiçekyağı
 - 750 g armut (kabukları soyulup, çekirdekli bölümleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
 - 25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz esmer et suyu (ya da tavuk suyu)
 - 1 1/2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
 - 1 arpacık soğanı (ince doğranmış; ya da 1 iri başlı taze soğanın beyaz bölümü [ince doğranmış])
 - 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
 - 1 1/4 tatlı kaşığı tuz
 - bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
 - 1 1/2 çorba kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)

Hardallı armut kaplamasını hazırlamak için, çiçekyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca armut parçalarını koyup, sıklıkla karıştırarak, renkleri hafifçe altın sarısı bir renk alıncaya ve bıraktıkları su şurup kıvamına gelinceye kadar (15 -20 dakika) pişirin. Et (ya da tavuk) suyu, limon suyu, arpacık soğanları (ya da taze soğanlar), sarımsak, tuz, karabiber ve hardal ekleyip, ateşi biraz kısın ve karışımı kısık ateşte, 35 cl (1 1/2 su bardağı) kalıncaya kadar pişirin.

Bu arada fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Budun iç yüzüne hardalı sürüp, hardal içte kalacak biçimde 2'ye katlayarak, sicimle bağlayın.

Çiçekyağını ateşe dayanıklı bir kaba koyup, kabı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca budu koyup, her iki yanını altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) kızartın. Sonra kabı ateşten alıp, tuzu budun üstüne serpin ve kabı fırına vererek, budu 20 dakika pişirin.

Tavayı ateşten alıp, hardallı - armutlu karışımı blender kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Kabı fırından alıp, blender kabındaki karışımın 1/3'ünü fırça ile budun üstüne sürün. Sonra kabı yeniden fırına verip, sıcaklığı 240 °C'a çıkararak, budu üstündeki kaplama yer yer altın sarısı bir renk almaya başlayıncaya kadar (10-15 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, budu bir kenarda 20 dakika dinlenmeye bırakın. Bu arada taze soğan parçalarını kaynar suda haşlayıp, bir süzgeçte süzerek, 10 düz tabağa bölüştürün. Budu kesme tahtası üstüne aktarıp, sicimlerini keserek atın ve, keskin bir bıçakla dilimleyin. Dilimleri tabaklardaki taze soğanların üstüne bölüştürüp, her dilimin üstüne kalan kaplamadan 1'er tatlı kaşığı dökerek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında fırınlanmış taze patates ve turp dilimleriyle.