



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT USULÜ KUZU BUDU

3,5 kg'lık bir kuzu budu (yağları ayıklanmış)
12 diş sarımsak (kabukları soyulmuş)
1 limonun kabuğu (ince soyulmuş)
5 çorba kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı kimyon
8 karanfil
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1+1/2 tatlı kaşığı acı kırmızıbiber
1 çorba kaşığı tuz
150 gr (1 su bardağı) badem (zarları soyulmuş)
4 çorba kaşığı toz şeker
250 gr (1+1/4 su bardağı) yoğurt
1 çay kaşığı safran (2 çorba kaşığı kaynar suyla karıştırılmış)

Kuzu budunun her yanını çatalla delip keskin bir bıçakla birkaç derin yarık yaptıktan sonra, rosto tepsinine yerleştirerek bir kenara bırakınız.

Sarımsak, limon kabuğu, limon suyu, kimyon, karanfil, zerdeçal, acı kırmızıbiber ve tuzu elektrikli harman makinasına (blender) koyup en hızlıda çalıştırarak püre yapınız. Kavanozdan püreyi sıyırıp, etin her yanına sürerek bir saat bekletiniz.

Bu arada badem, 2 çorba kaşığı şeker ve yoğurdun yarısını elektrikli harmanlama makinasına (blender) koyup kalın bir püre elde ediniz.

Püreyi küçük bir kaseye boşaltıp kalan yoğurdu ekleyiniz. Püreyi ete, baharatlı tabakanın üstüne sürüp, tepsinin üstünü kapayarak 48 saat buzdolabında bırakınız. Önce fırılınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız.

Tepsiyi buzdolabından alıp etin oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz. Geri kalan 2 çorba kaşığı şekerini etin üstüne serpiniz.

Eti fırında üstü açık olarak 20 dakika pişirdikten sonra, fırını orta sıcaklığa (180°C) getirerek 1 saat daha pişiriniz. Fırının sıcaklığını ılığa (170°C) getirip etin üstünü örtünüz ve ara sıra üstüne kaşıkla suyundan dökerek 4 saat daha pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, büyük bir kaşık ve çatalla eti kaldırarak bir alüminyum kağıda sararak tekrar fırına sürünüz. Madeni bir kaşıkla tepsideki suyun üstünde biriken yağları alıp, kalan suya safranlı suyu ekleyiniz. Sıvıyı bir tencereye boşaltıp harlı ateşe oturarak 15-20 dakika, su yarı yarıya azalana kadar, kaynatınız.

Eti fırından alıp, alüminyum kağıttan çıkararak ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Sosunu üstüne döküp hemen servis ediniz.