İNGİLİZ USULÜ KUZU BUDU

2,5 kg'lık 1 kuzu budu (kemikleri ayıklanmış, fazla yağlan alınmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
125 gr (1 su bardağı) un (1 tatlı kaşığı tuz + 1 tatlı kaşığı karabiber karıştırılmış)
2 tatlı kaşığı tuz
2 büyük havuç (kazınıp, 4'e bölünmüş)
2 orta boy soğan (kabukları soyulup, her birine 6 diş sarımsak batırılmış)
2 diş sarımsak
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı.

Ete yumuşatılmış yağı sürünüz. Unu bir tahtanın üstüne serpip, budu üstünde yuvarlayarak una bulayınız.
Kuzu budunu büyük bir tülbente sarıp, iple bağlayınız.
Büyük bir tencerenin yarısına kadar su doldurup, tuzu ekleyerek harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca havuç, soğan, baharat torbası ve sarımsağı ekleyerek yeniden kaynatınız. Kaynayınca tencerenin kapağını yarı kapatıp, ateşi kısarak eti 40 dakika pişiriniz. (Et pişerken suyunu fazla çekerse biraz daha kaynar su katınız.) Sonra tencerenin kapağını sıkıca kapatıp, 30 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip eti çıkarınız. Tülbenti açıp baharat torbasını çıkarıp atınız. Eti kesme tahtasında dilim dilim kediniz. Et dilimlerini ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirip, çevresine tenceredeki sebzeleri dizerek seryis ediniz.

Not: İngiliz usulü kuzu budu, taze fasulye, karnabahar ve havuç gibi çeşitli sebzelerle servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:62256 • adı:İngiliz Usulü Kuzu Budu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:09.05.2024 - 03:02