



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÖLELİ KUZU BUDU KIZARTMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

İri 1 kuzu budu,
200 gram jambon
150 gram margarin yağı,
4-5 yaprak jelatin,
2 dal biberiye otu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Kuzu budunun kemiğini ince ve keskin bir bıçağın yardımıyla ve budun biçimini bozmadan çıkarmalı. Sonra budu eski biçimine getirip iki yanına da biberiye dallarını koyup temiz bir sicimle bağlamalı.

Budu rahatça alacak bir tavaya margarin yağının üçtebirini koymalı ve kabı ateşe oturtmalı. Tavadaki yağ eriyince içine budu oturtmalı. Vakit vakit çevirerek budun her yanını nar gibi oluncaya kadar kızartmalı.

But kızarıncaya gerektikçe azar azar kaynar su katılacak budun ağzını örtmeli ve fırına koyup iyice pişinceye kadar orada bırakmalı.

Et pişince kabı fırından çıkarmalı. Budun sicimini kesmeli ve biberiye dallarıyla birlikte atmalı. Eti. soğuyunca dilimlere doğramalı.

Beri yanda jambonu makineden dört defa geçirerek kıymalı. Margarin yağını iyice yumuşatmalı. Bu kıyılmış jambonu katmalı ve çırparcasına karıştırarak jambon kıymasını yağa yedirmeli. Sonra bu karışımı ezerek ince delikli tel süzgeçten geçirmeli. Tekrar çırpıp koyu bir macun durumuna getirmeli.

Et dilimlerinin her iki yanlarına bu jambonlu yağdan sürmeli ve dilimleri yan yana getirerek buda eski biçimini vermeli. Kuzu budunu rahatça alacak uzun, dar ve yüksek kenarlı bir kabı ele almalı. Buna az suda eritilmiş jelatinden ince bir tabaka koymalı. Jelatin dipte donunca bunun üstüne eski biçimine getirilmiş kuzu budunu oturtmalı. Kalan jelatini de budun üstünü örtecek biçimde etin üstüne dökmeli. ve kabı buzdolabına kaldırıp jelatini dondurmali.