



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRDA KUZU ÇEVİRME

Necip Usta

- 1) 80 santim boyunda, 30 santim genişliğinde ve 30 santim derinliğinde bir çukur kazınız ve çukurun içine meşe veya gürgen odunu veya kömür doldurunuz. Öyle ki, yandığı zaman çukur ateşle tamamen dolmuş olmalıdır.
 - 2) Sonra kuzunun iki başına tam ortasına iki çatal kazık çakınız. Çatallar ateş seviyesinden 30 santim yüksekte olmalıdır.
 - 3) 1,5 metre boyundaki bir sıriği kuzunun gerisinden sokup, boynundan çıkarınız ve kuzuyu bir sarmaşıkla boynundan, belinden ve ayaklarından sıriğe bağlayınız.
 - 4) Tuzlayıp biberleyiniz ve üzerindeki bütün yağlı kısmı bıçağın ucuyla hafif çiziniz. Sıriği çatalların üzerine oturtunuz. Kuzu, ateşin tam üzerine gelmelidir.
 - 5) Ağır ağır çevirerek 3-3,5 saat kızartınız.
-