KOYUN BUDU FIRINDA

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
1700 gramlık bir koyun budu,
100 gram birer parmak kalınlığında dilimler halinde kesilmiş halk tipi salam veya Jambon,
30 gram margarin yağı,
1 limonun suyu,
iki diş sarımsak,
1 tutam merzengûş otu,
1 tutam kekik,
1 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı : Sarımsağın kabuklarını soyduktan sonra bunları ince parçalara doğramalı. Salam dilimlerini birer parmak uzunluğunda parçalara doğramalı. Budun çeşitli yerlerini ince ve uzun bir bıçakla delmeli ve bu salam parçalarını bu deliklere yerleştirmeli. Sarmısak parçalarını da açılan deliklere yerleştirdikten sonra budu derin bir çömleğe yerleştirmeli. Yarım limonun suyuyla bir bardak zeytinyağını iyice çırpmalı. Sonra bu karışımı tuzlanmış ve biberlenmiş koyun budunun üstüne gezdirerek dökmeli. Budu vakit vakit çevirerek bu marinatta 3-3 1/2 saat kadar dinlendirmeli.
Bu süre sonunda budu marinat suyundan çıkarıp yayvan bir güvece yatırmalı. Margarin yağını küçük parçalara bölüp budun üstüne serpiştirmeli. Marinat suyunu da tekrar çırptıktan sonra birkaç kaşık kadarını budun üstüne gezdirerek dökmeli ve güveci orta ısılı bir fırına sürmeli. Budu vakit vakit çevirerek ve gerektikçe çırpılmış marinat suyundan kaşık kaşık alıp etin üstüne dökerek iyice pişirmeli. Koyun budu pişince bunu servis tabağına yerleştirmeli. Yanına fırında patates veya tereyağında sote edilmiş kuşkonmaz olduğu halde servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12250 • adı:KOYUN BUDU FIRINDA • gönderen:vardar • indirme tarihi:07.05.2024 - 20:53