



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOYUN SÖĞÜŞ

1500 gram koyun budu
1 diş sarımsak
16 bardak su
1 büyükçe soğan
1 bardak mayonez
1 büyük havuç
2 adet yeşil salata
1 maydanoz kökü

- 1) Bir tencereye 16 bardak su, kabuğu soyulmuş 1 baş soğan, üstü kazınmış 1 küçük havuç, 1 maydanoz kökü, 1 diş sarımsak ile aşağı yukarı 1500 gram ağırlığında koyun budu koyarak tencereyi ateşe oturtmalıdır.
- 2) Suyun ısınmasıyla üstünde hasıl olmaya başlayan köpükleri alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve et az yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az hararettteki ateşte aşağı yukarı 2 ilâ 2.1/4 saat arasında haşlanmaya bırakmalıdır. (Et yarım saat haşlandıktan sonra diğer tarafını çevirmelidir.)
- 3) Pişince, eti tencereden alarak, beş, altı saat kadar bir tarafa bırakmak suretiyle iyice soğumasını temin etmeli, sonrada bunu ince dilimlere keserek, yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak tabağa döşemeli, etrafını da kıyılmış salata ile çevirmek suretiyle tabağı süsledikten sonra arzu edilirse yanında, bir bardak mayonez olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Bud yerine bütün kemikleri çıkarılmış, doğulmuş ve içine iki ince havuç sıralandıktan sonra sıkıca sarılmak suretile rulo haline getirilmiş ve bağlanmış koyunun pirzola tarafını da söğüş yapmak mümkündür. Bu şekilde hazırlanarak pişirilen söğüş daha lezzetli olacağı gibi aynı zamanda daha muntazam kesilir ve böylelikle de daha güzel prezante edilmiş olur.