



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU BUDU DOLMASI

1 iri kuzu budu
100 gram dilimlenmiş jambon
30 gram sadeyağ
50 gram çekirdeksiz üzüm, (kus üzümü de olabilir)
4 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu
bu ekmek tozunu ıslatmaya yetecek kadar süt
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz
2 yumurta
1 baş soğan
1 diş sarımsak
1 limon
1 dal biberiye
1 defne yaprağı (kıyılmış olarak)
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tarhun otu
1/2 bardak kadar et suyu
2-3 kaşık zeytinyağı
yeteri kadar tuz ve karabiber

Budu alırken kasaba bunu yukardan aşağı yarıp içindeki kemiği çıkarmasını söylemeli. Eti zedelemekten kemiği çıkarınca bunların üstündeki et parçacıklarını sıyırmalı ve makineden geçirip kıymalı. Kuzu budunu örtecek kadar jambon dilimini bir kenara ayırıp kalanını kıymalı. Kıyılmış etle jambonu porselen bir kâseye koymalı. Buna maydanozu, kekiği, tarhun otunu, sütte ıslatılmış kurutulmuş ekmek tozunu, defne yaprağını, rendelenmiş limon kabuğunu (sadece sarısı), rendelenmiş soğanı, ince doğranmış sarımsağı suda ıslatılmış üzümü, yumurtaları, yeteri kadar tuz ve karabiberi katmalı ve iyice yoğurarak karışımı birbirine yedirmeli. Bu harcı butta kemiklerden boşalan yere doldurmalı ve budu temiz bir sicimle dikerek eski durumuna getirmeli. Yağı büyük bir pyrex kayık tabağı koymalı. Buna biberiye dalım da attıktan sonra kabı ateşe oturtmalı. Sade yağ ısınca doldurulmuş budu pyrex kayık tabağı oturtup her yanı nar gibi kızarıncaya kadar kızartmalı. Sonra jambon dilimlerini budun üstüne verteştirmeli ve birkaç kaşık zeytinyağını gezdirerek döküp kabı 180 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli. Kuzu budunu vakit vakit sıcak et suyuyla ıslatarak iyice pişirmeli. Et pişince pyrex kavık tabağı fırından çıkarıp etin çevresine sote edilmiş iç bezelye, patates, sote edilmiş karnabahar gibi garnitürler koyarak servis yapmalı.