



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUZU BUDU

<https://www.elele.com.tr>

1 bütün kemiksiz kuzu but
2 yemek kaşığı tereyağı
1 bütün sarımsak
2-3 dal biberiye
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı et suyu
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kuzu budun üzerine çizikler atın. Zeytinyağı, tuz ve karabiber ile ovalayın. Kuzu budun sığacağı bir fırın kabına, biberiyeleri dal halinde ve sarımsağı bir baş olarak koyup et suyunu ilave edin. Fırın kabınızın üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yumuşayınca kadar yaklaşık 2.5 saat pişirin. Kuzu etini sebzelerin üzerine yerleştirin. Çıkartmaya yakın folyoyu kaldırın. Tereyağını salça ile karıştırıp etin her yerine sürün. Fırında üzeri açık bir şekilde 15-20 dakika daha pişirip servis yapın.

