KUZU BUT

1 adet (2 kg) kuzu but
1 çorba kaşığı tuz
5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tane karabiber
3 adet kuru kırmızı biber
2 çorba kaşığı kuru kekik
Yarım su bardağı zeytinyağı
1/3 su bardağı limon suyu
2 adet limonun kabuğunun rendesi
3 çorba kaşığı biber salçası

Havanda 1 çorba kaşığı tuz ile 5 diş sarımsağı dövün. 1 çorba kaşığı dört renk tane karabiberi havana ekleyin ve 3 adet acı kırmızı kuru biberi ister elinizle ister bıçakla ufak parçalara bölüp havana atın ve dövmeye devam edin. 2 çorba kaşığı kuru kekiği, 1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesini de ekledikten sonra sos kıvamına gelmesi için 1/2 bardak zeytinyağı, 1/3 bardak limon suyunu ekleyip sosa hem tat hem de renk vermesi için 3 çorba kaşığı biber salçasını da karıştırın. Tüm malzemeleri birbirleriyle kaynaşana kadar karıştırın.
Daha sonra butun üstünde baklavalar oluşacak şekilde üstündeki yağ tabakasından iki buçuk santim aralıklarla bir santim derinliğinde kesikler atın. Daha sonra bu yan kesiklere baklavalar oluşturacak şekilde çapraz kesikler atın. 3-4 yerine meyve bıçağını 7-8 santim daldırıp, parmağınızın gireceği delikler açın.
Sosu parmağınızla butun içine iyice daldırın. Bu şekilde en az üç saat, tercihen bir gece bekletin. Arçelik Gurme Ankastre Fırını 130 dereceye getirin, fırın tepsisindeki budu folyo kağıdıyla kaplayın. Bu şekilde 3- 3,5 saat pişirin.
Sonra folyo kağıdını alın. Erimiş yağ ve sularını etin üstünde gezdirin. İki saat daha pişirip son 15 dakikasında fırını 250 dereceye çıkarın veya fırının ızgarasını açın. İçi yumuşacık dışıysa çıtır bir etiniz olacak.