



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU FİLETOSU ÇEVİRME (MAKİNEDE)

1 adet kuzu filetosu
1 diř sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 orba kaşığı biberiye otu
1/2 su bardağı rafine yağı

1) Fileto aynen bir eyer şeklinde olmalıdır. Üstünün tam ortasından hafifçe çizip, sağı ve soldaki sert siniri boydan boya alınız. Üzerini sarımsakla ovup, tuzlayıp, biberleyip, biberiye otunu serpiniz ve ovunuz.

2) evirme şişini bel kemiğindeki boşluktan boydan boya sokup, çatalları iki tarafından sıkıştırınız. Bir fırçayla rafine yağıyla yağlayarak 40-45 dakika çevirip masada keserek servis yapınız.

Not: Kuzu filetosu, kuzunun böbrek yatağının butla birleştiğı yerden ensesinin 4 parmak önüne kadar olan bütün sırtıdır.