



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU FIRIN (SOĞUK)

1250 gram kuza budu

60 gram sade yağ

1 bardak jöle veya 2 demet yeşil salata

1 bardak su

1 baş soğan

1) Bir tencereye 3 silme çorba kaşığı sadeyağ, 1 bardak su, 1 baş soğan ile 1250 gram ağırlığında bir kuzu budu koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve tencereyi orta hararetteki fırına sürerek bir müddet sonra tencerde etin diğer tarafına çevirmek suretiyle, et yumuşak bir hal almaya kadar pişirmelidir.

2) Et pişince: tencerenin kapağını çıkarak, etin bir tarafı iyice penbeleştikten sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle her iki tarafıda iyice kızarıncaya kadar eti fırında pişirmekte devam etmeli, sonra da eti tencereden çıkararak iyice soğuması için beş altı saat bir tarafa bırakmalıdır.

3) Et soğuyunca, bunu ince dilimlere keserek, yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak bir tabağa döşemeli ve etrafına 1 bardak jöle veya kıyılmış salata ile çerçeveledikten sonra servis yapılmalıdır.