



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUZU KÜLBASTI IZGARA

1 kg. kuzu budu

Marinesi:

1/2 kahve fincanı soğan suyu

3/4 su bardağı rafine yağ

Kuzunun budunu eti fazla parçalamadan sinirlerini ve yağlarını temizleyip kemiğini çıkarınız. Bir porsiyona 3 adet hesap ederek 50'şer gramlık 3 parça kesin ve pirzola demiriyle hafif yassıltınız. (Veya kuzu budunu temizledikten sonra kemiğiyle beraber enine 150-170 gramlık dilimler kesin.)

Marine malzemesine yatırarak bir süre dinlendiriniz.

Tuzlayıp biberledikten sonra ızgarada küçükler 3'er dakika altüst, büyükleri 6'şar dakika altüst pişirip servis yapınız.
