



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KUZU MONTMORENCY

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1+1/2 kilo kuzu budu,
100 gram sadeyağ,
6 körpe enginar,
1 kilo kuşkonmaz,
2 havuç,
1 kereviz,
1 demet maydanoz,
1 limon,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar kurutulmuş ve ufalanmış tarhun otu,
karabiber ve tuz,
2 dal biberiye otu.

Yapımı: Kuzu budunun zar gibi ince derisini çıkardıktan sonra bunu bol akarsuda iyice yıkayın. Tuzlayıp biberledikten sonra sağlam ve temiz ince bir sicimle budu salam bağlar gibi bağlayın. Sonra eti pyrex bir çukur kayık tabağa oturtun. Etin üstüne küçük parçalara bölünmüş 50 gram sadeyağ serpiştirip 4 çorba kaşığı zeytinyağı dökün. Etin iki yanına birer dal biberiye otu yerleştirdikten, üstüne de tarhun otu serptikten sonra kabı çok kızgın bir fırına sürün.

Kuzu budunu vakit vakit çevirerek yarım saat kızartın. vakit vakit eti çevirerek ve kaşıkla alacağınız salçayla üstünü ıslatarak kabı bir saat daha fırında tutun. Kuzu budu fırında pişerken enginarı hazırlayın. Saplarını kesip atın. Limonlu suda tutarak sert dış yapraklarını ve dikenli uçlarını koparıp atın. Göbeklerini temizleyin. Bol akarsuda yıkadıktan sonra tuzlu ve limonlu suda haşlayın. Bir başka tuzlu kaynar suda da dışı kazınmış havuçla kerevizi iyice haşlayın. Sapları aynı boyda kesildikten sonra demet yapılmış kuşkonmazları da körpe uçları yukarı gelecek biçimde derin bir kaba koyun. Körpe uçları bir parmak yukarıda kalacak biçimde kabı tuzlu suyla doldurun.

Bütün sebzeler iyice pişince hepsini ayrı ayrı kaplarından çıkarın. Kerevizle havucu tavla zarı iriliğinde doğrayın. Sonra bunları kalan sadeyağla bir tavaya koyup beş dakika kadar karıştırarak kuvvetli ateşte sote edin. Sonra bunları enginarların göbeklerine doldurun. Her enginarın tam üstüne de kuşkonmazların uçlarından birer tane yerleştirin (Kuşkonmazların saplarını da bir başka yerde kullanırsınız). Kuzu budu pişince fırından çıkarın, dilim dilim doğrayıp bir kayık tabağa yerleştirin. İçi dolmuş enginarları da et dilimlerinin arasına oturtun. Etin üstüne kıyılmış maydanozu serptikten ve pyrex tabaktaki etin salçasını döktükten sonra servis yapın.