



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU ROSTO

Yarım kuzu budu  
2 kaşık margarin  
1 kaşık salça  
Tuz

But etini alabilecek bir tencerede yağ eritilir.

İyi kızarması için, etin üzerini kaplayan ince zarı çıkarmadan etin iki tarafı iyice tuzla ovulur ve yağda kızartılır.

Yarım fincan su ile sulandırılmış salça konur. Biraz sonra da

4 bardak sıcak su ilave edilip kapak örtülür.

Orta ateşte 2 saat pişilir (et yağına kalmalıdır).

Biraz soğuyunca dilimlenip servis tabağına yerleştirilir. Üzerine tenceredeki salçalı yağ gezdirilerek dökülür.

Etin yanına havuç, bezelye soteleri, patates tavası veya patates püresi konarak servis yapılır.

Not: Rosto, but etin kemikleri çıkarıldıktan sonra rulo şeklinde bağlanarak da aynı şekilde pişirilir. Kuzu budu tencerede pişirmeden, fırında şöyle pişirilir: Et tuzlanıp yağlanır. Tepsiyeye konup fırında ara sıra su ilavesi ile pişirilir. Yağına biraz salça konup renklendirilerek üzerine dökülür.