



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ROSTO

1,5 kg kuzu budu
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak
7 bebek patates
7 bebek havuç
10-12 arpacık soğan
2 diş sarımsak
1 tutam taze adaçayı yaprağı
1 çay kaşığı taze biberiye yaprağı
2 defne yaprağı
2 taze kekik dalı
Tuz
Çekilmiş tane karabiber
3/4 su bardağı sirke
Pişirmek için:
3 yemek kaşığı tereyağı

Kuzu but etinin fazla yağlarını kesip zeytinyağıyla ovun. Keskin bir bıçakla boylamasına derinin hemen altından kesikler açın. Sarımsak ve taze otlardan yerleştirin. Tuz ve karabiber serpin. Kalan taze otları etin üzerine koyup buzdolabında iki saat bekletin. Fırın tepsisinin tabanına havuç, patates, arpacık soğan ve sarımsakları yerleştirin. Eti de sebzelerin üzerine yerleştirip iki yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin. Eti üzerini yağlı kağıt ile sarın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında arada bir tereyağı ile yağlayarak 35 dakika pişirin. Üzerini açıp sirkeyi dökün ve et kıvamını bulana kadar yaklaşık 15 dakika daha pişirin. Eti ısıtılmış bir servis tabağına alın. Tepsiyi sallayıp, yüzeydeki yağları kaşıkla aldıktan sonra, suyunu bir sos kabına aktarın. Eti dilimleyip bir servis tabağına alın. Sosu da ayrı bir sos kabına alın. Eti yanında sosla beraber sıcak servis yapın.

