



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ROSTO

1 kg. kemiksiz süt kuzusu
7 kaşık tereyağı
1 adet defne yapraęı
1,5 demet maydanoz
1 dal adaęayı
1 diř sarımsak
1 bardak süt
Biraz zeytinyaęı
Karabiber
Tuz

Etin içine tuz, karabiber, maydanoz, defne yaprağı, adağayı ve sarımsak koyup, rulo yapın. İplerle sıkıca bağlayın. Tereyağını eritip, zeytinyağını katıp içine biraz maydanoz, adağayı katın. Etin iki tarafını bu yağda kızartın. Etin zerine sütü döküp fırına verin. Altındaki suyu kaşıkla üzerine gezdirip pişirin.