



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ROSTO

Kuzu eti, ya unlanarak tel ızgara üstüne yada doğrudan rosto tepsisine (biraz yağ katılarak) konulur. Et ilk 20 dakika orta sıcaklıktaki (200°C) fırında, sonra sıcaklığı biraz düşürülmüş (170°) fırında, her 30 dakikada bir suyundan alınıp üstüne dökülerek rosto edilir.

Rostonun yanında genellikle pişme suyuyla yapılan sos servis edilir.

Not: Kuzunun gerdan dışındaki bütün kısımları rosto olabilir. Döş kısmı, genellikle kemikleri çıkarılıp doldurularak rulo yapılır.
