



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ROSTO

Bütün kuzu budu (kısa but tercih edilmeli),
7 çorba kaşığı sade yağ veya margarin yağı,
1 bardak su,
2 çorba kaşığı patates unu,
2 çay kaşığı tuz,
1 adet büyük havuç,
1 limon,
1 ufak paket patates unu.

Kuzu budunun ortasından ilik kemiği çıkarılır. Yerine haşlanmış havuç sokulur, yıkanır ve bir tepsiye yerleştirilir, etin her tarafı limonlanır, tuzlanır ve yağ ilave edilir. Orta hararetli fırında bir saat kadar pişirmeye bırakılır, pişinceğine yakın bir bardak su konulur. Bir saat sonra et fırından çıkarılarak, salçasından ayrılır. Soğutulur. Yuvarlak dilim halinde ve ince olarak kesilir. Servis tabağına dizilir ve yanma arzu edilen garnitür konulur. Bu arada bir ufak paket patates unu bir fincan su ile halledilir ve salçaya ilave edilir, bir iki kaynamadan sonra süzülür ve rostonun üzerine dökülür.