



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU SARMASI (PORTEKİZ)

8 kuzu eti dilimi (buttan; her biri yaklaşık 90 g, bütün yağları alınıp, et tokacıyla yassıtılmış)
250 g yağsız kuzu eti (buttan; bütün yağları alınıp, iki bıçakla kıyma haline getirilmiş)
250 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak, doğranmış)
2 tatlı kaşığı tarhun
1/4 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
6 tane karabiber
6 diş sarımsak (kabukları soyulmamış)
1 tatlı kaşığı ararot
2 çorba kaşığı domates salçası

Kıymayı bir kaptaki domatesler, tarhun, karabiber ve 1/2 tatlı kaşığı tuzla karıştırıp, iyice yoğurun. Bu harcı, kuzu eti dilimlerinin üstüne bölüştürüp, her dilimi harcın üstüne sararak, 3 - 4 yerinden sicimle bağlayın. Fırınınızı 170 °C'a ısıtın. Zeytinyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın (dikkat: Tutmeye başlamamalıdır). Sonra sarmaları koyup, her yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartarak, delikli spatulayla bir fırın kabına aktarın. Ateşi açıp, tavaya tavuk suyunu ekleyip, bir taşım kaynattıktan sonra, tavayı ateşten alarak, tavuk suyunu fırın kabındaki sarmaların üstüne boşaltın. Tane karabiberler ve sarımsakları sarmaların üstüne serpiştirip, kabın kapağını kapatın ve fırına vererek, sarmaları bir şiş kolayca batırılıncaya kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin. Kabı fırından alıp, sarmaları delikli spatulayla bir tabağa çıkararak, sicimlerini kesip atın. Sonra dilimleyip, dilimleri ısıtılmış bir servis tabağına dizerek, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayın. Sosu hazırlamak için, kaptaki pişme suyunu, bir tencere üstüne yerleştirilmiş tel süzgeçten, bir kaşığın tersiyle bastırarak tencereye geçirin. Tencereyi harlı ateşe oturtarak, sosu hafifçe şurup kıvamı alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynatın. Ararotu, küçük bir kâsede 1 çorba kaşığı suyla karıştırıp, karışımı tencereye ekleyerek, sosu saydamlaşınca kadar (2 - 3 dakika) kaynatmayı sürdürün. Sonra kalan tuzu serpip, tencereyi ateşten alarak, domates salçasını ekleyin ve iyice karıştırın. Sosu bir kâseye boşaltıp, sarmaların yanında servis yapın (ya da sarma dilimlerini 8 çukur tabağa bölüştürüp, üstlerine kaşıkla sosu boşaltarak, servis yapın).

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında, buharda pişirilip, kekik ve maydanoz serpilmiş lahana şeritleriyle.