



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU VARYASYONU

Malzeme:

- 1 adet kuzu kol
- 2-3 dal taze kekik
- 2-3 dal taze biberiye
- 1 ay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 orba kaşığı hardal
- Tuz
- Karabiber
- Pirzola ve Küşneme için :
- 4 adet kuzu bonfile
- 1 ay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 kahve fincanı süt
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber
- Sebze Rulosu için :
- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 1 adet dolmalık kırmızı biber
- 1 adet kereviz
- Tuz
- Karabiber
- Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- Kekik Sos için :
- 2 orba kaşığı domates salçası
- 1 adet rendelenmiş havuç
- 1 baş kıyılmış sarımsak
- 2 litre su
- 1 adet haşlanmış patates

Sos için kuzu kemiklerini fırında iyice kızartın. Patates ve taze kekik dışındaki sebzeleri salça ile kavurun. Fırınlanmış kemikleri ve suyu ilave edin. Çok kısık ateşte 10 saat boyunca sosu demlenmeye bırakın. 1 günün sonunda kemikler ve sebzeleri ince telli bir süzgeç yardımıyla orta boy bir tencereye süzün. Rendelenmiş patatesi ve kıyılmış kekiğı ilave edip 5 dakika kaynatın. Ocaktan alın. Sosunuz hazırdır. Kuzu tandır için kuzu kolu kemiklerinden ayıklayıp rulo haline getirin. Tuz, hardal, zeytinyağı, ince kıyılmış biberiye ve kekiğı karıştırıp eti bu karışım ile marine edin. Geniş ve tabanı düz bir tavayı ateşin üzerinde iyice ısıtıp etin dış yüzeyini kızartın. Daha sonra önceden ısıtılmış 130 dereceye ayarlı fırında 1 saat kadar pişirin. Kuzu pirzola ve küşneme için etleri zeytinyağı, süt, tuz, karabiber ve kıyılmış sarımsaklı karışımında en az 1 gün kadar bekletin. Kızgın tavada dış kısımlarını kızarttıktan sonra pirzolaı önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika, küşnemeyi de 5 dakika kadar pişirin. Sebze rulosu için kerevizin kabuğunu soyup rendeleyin. Dolmalık biberi jülyen doğrayıp kereviz ile karıştırın ve yağsız olarak tavada 1 kaşık zeytinyağı ile birkaç dakika sote edin. Sebzeleri ince şeritler halinde kesin. Zeytinyağı, tuz ve karabiberle marine ettikten sonra üst üste dizin, üzerine kavrulmuş sebzeleri yerleştirin ve rulo şeklinde sarın. Etleri servis tabağına yerleştirin, sebze rulosu, kekik sos ve isteğe göre arpa şehriye pilavı ile servis yapın.