



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON SOSLU KUZU BUDU

2 kg'lık bir kuzu budu (kemikleri ayıklanıp fazla yağları temizlenmiş)
4 diş sarımsak (uzunlamasma ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı rafine yağ
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yumurtanın sarısı
1/4 su bardağı limon suyu
1 su bardağı tavuk suyu
500 gr bakla (haşlanmış)
1 çay kaşığı kekik

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Eti kesme tahtasına koyup, çeşitli yerlerinden yarız. Yarıkların arasına sarımsakları yerleştirerek, üstüne rafine yağı dökünüz. Eti 1 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 tatlı kaşığı biberle ovunuz.

Rosto tepsisinin içine tel ızgara oturtup, üstüne eti yerleştirerek fırına sürünüz. Arasına döndürerek 1,5 saat, keskin bir bıçağın ucu ete rahatça girene kadar pişiriniz.

Bu arada küçük bir kasede yumurta sarısı, limon suyu ve tavuk suyunu karıştırıp bir kenara bırakınız.

Tepsiyi fırından alıp, sarımsakları buttan çıkarınız. Budu kesme tahtası üstünde dilimleyiniz. Et dilimlerini ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirip, sosu hazırlayana kadar sıcak tutunuz. Rosto tepsisinde biriken et suyunun üstünden yağları alıp, suyu yumurtalı karışıma ekleyiniz. Karışımı büyük bir tencereye koyup hafif ateşe oturtunuz. Haşlanmış baklaları ekleyip, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu ve 1/2 tatlı kaşığı biberi ve kekiği serpiniz. Arasına karıştırarak 8-10 dakika, koyulaşana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, baklalı sosu et dilimlerinin üstüne dökerek servis ediniz.

Not: Limon soslu kuzu budu, etlere limon katmanın yaygın olduğu Balkanlardan alınmış bir kuzu yemeği tarifidir.