



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKEDONYA USULÜ KUZU BUDU

3 kg'lık 1 kuzu budu
50 gr (1/4 su bardağı) rafine yağ
400 gr domates (kabukları soyulup doğranmış)
Marinadı:
1/2 su bardağı sirke
1+1/4 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 büyük soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 orta boy havuç (kabukları kazınip doğranmış)
2 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı biberiye (istenirse)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Marinadı hazırlamak için, bütün marinad malzemesini, büyük bir tencerede, harlı ateşte kaynatınız. Ateşi kısıp, arasıra karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp marinadı büyük bir kaseye boşaltınız. Kuzu budunu marinadın içine koyup, oda sıcaklığında 6 saat yada bir gece, arasıra döndürerek dinlendiriniz. Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. Budu marinaddan çıkarıp kağıt peçetelerle kurulayınız. (Marinadı saklayınız.)

Rafine yağı, büyük bir tavada, orta ateşte kızdırıp budu arasıra döndürerek 10-15 dakika, her yanı hafif kahverengi olana kadar kızartınız.

Tavayı ateşten indirin budu büyük bir tencereye koyunuz. İçine bir kenara ayırdığınız marinadı döküp, domatesleri ekleyiniz. Tencerenin üstünü kapayıp, fırının orta katında 2-2,5 saat, arasıra suyundan alıp etin üstüne dökerek, keskin bir bıçağın ucu ete kolayca batana kadar pişiriniz.

Tencereyi fırından çıkarıp, eti büyük çatalarla alarak, ısıtılmış bir servis tabağına koyunuz. Sosu hazırlayana kadar eti sıcak tutunuz.

Tencerede kalan sosu, küçük bir tencereye süzüp, süzgeçte kalan posayı atınız. Sosun üstündeki yağları (varsa) alıp, orta ateşte 8-10 dakika, hafif koyulaşıp, yaklaşık dörtte birini çekene kadar pişiriniz. Sosu tadıp gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber ekledikten sonra, süzerek sosluğa alınız.

Kuzu budunu yanında sosuyla servis ediniz.

Not: Makedonya usulü kuzu budu, sote patates ve taze fasulye ile servis edilebilir.