



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYDANOZLU KUZU KAFESİ

2 kuzu kafesi (her birinin üstündeki 6 kalem pirzolanın etli yanlarındaki kemik çıkıntıları kesilmiş: öbür uçları da düzgün kesilip, kemiğin 5 cm 'lik bölümündeki bütün et ve yağlar alınarak, fırınlanmaya hazır edilmiş)

1 küçük soğan (ince doğranmış)

2 diş sarımsak (dövülmüş)

1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

1/4 tatlı kaşığı kimyon

1/4 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1/4 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

1 tatlı kaşığı safran (1 saat 1 tatlı kaşığı sıcak suda bekletilmiş)

1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Kuzu kafeslerini birtencereye yan yana koyun. Bir kâsede soğanlar, sarımsaklar, maydanozlar, kimyon, kırmızıbiber, tuzun 1/4 tatlı kaşığı, karabiberin yarısı ve safranı (içinde beklediği suyla birlikte) iyice karıştırın. Karışımı kuzu kafesinin dış (yani etli) bölümlerinin üstüne sürüp, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, kuzu kafeslerini serin bir yerde (buzdolabında değil) 4 saat bekletin.

Bekletme süresinin bitimine doğru, fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Bir fırın tepsisinin üstüne fırın ızgarası yerleştirip, kuzu kafeslerini etli yüzleri yukarı bakacak biçimde ızgaraya yerleştirin ve tepsiyi fırına verip, kuzu kafeslerini 25 dakika pişirin. Kuzu kenarları kahverengileşmeye başlayıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin (çok pişmiş istiyorsanız, bu sürenin sonunda üstünü alüminyum kâğıtla örterek, fırında 15 dakika daha bekletin).

Tepsiyi fırından alıp, kuzu kafeslerini ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın. Tepsinin dibindeki pişme suyunun üstünde biriken yağı alıp atın ve pişme suyunu bir emaye tencereye aktarın, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu hafifçe çektin. Mısır nişastasını 1 çorba kaşığı suyla karıştırıp, karışımı tencereye ekleyerek, ateşi hafifçe açın ve sosu koyulaşınca kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Kalan tuz ve kalan karabiberi serpip, tencereyi ateşten alarak, sosu bir kâseye boşaltın. Kuzu kafeslerinin üstündeki 12 kalem pirzolayı dilimleyip, yanlarında kâsedeki sosla servis yapın.