



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ETİ

2,5 kg'lık 1 kuzu budu
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı biberiye (istenirse)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr çalı fasulyesi (kılçıkları temizlenmiş)
4 küçük soğan (kabukları soyulup, bütün bırakılmış)
2+1/2 su bardağı tavuk suyu

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip, ısıtınız. Keskin bir bıçakla eti birkaç yerinden yarıp, içlerine birer sarımsak dilimi sokunuz.

Eti, biberiye (istenirse), tuz ve biberle ovunuz. Rost tepsisinin içine bir ızgara teli yerleştirip, kuzu budunu üstüne koyunuz. Budu tereyağıyla yağlayıp, tepsiyi fırına sürerek 10 dakika rosti ediniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, etin üstüne tepsideki sudan dökünüz. Fasulye, soğan ve patatesleri etin etrafına döşeyip, tavuk suyunu boşaltınız.

Tepsiyi yeniden fırına sürüp, fırının sıcaklığını azaltarak (150 C), 2 saat daha, bıçağın ucu ete kolayca batana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, eti ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Etrafına sebzelerini dizip, dilerse tepsideki salçasını da üstüne dökerek servis ediniz.