



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KUZU ÇEVİRME

<https://www.mediashop.tv>

2 kg kuzu kontrfilesi
½ bardak bal
½ bardak esmer şeker
1 adet portakal, soyulmuş
2 yemek kaşığı portakal suyu
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı öğütülmüş karabiber

Küçük bir kasede balı, şekerini, portakal kabuğunu, portakal suyunu, tuzu ve karabiberi karıştırın. Kuzu kontrfilesini şişe geçirin ve çatalarla sabitleyin. Salamurayı kuzu etinin üzerine bolca sürün. Kalan salamurayı bir kenara ayırın. Şişe cihaza yerleştirin. Döner ızgara düğmesine basın. Pişirme süresini 45 dakikaya kadar artırın. Her 15 dakikada bir üzerine fırçayla salamura sürün. Etin iç sıcaklığı 70° C'ye ulaştığında hazırdır. Kesmeden önce 15 dakika boyunca domuz etini dinlendirin.

