



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI SÜT KUZUSU BAŞI

3 kuzu başı beyinli

4 bardak su

Tuz

SALÇASI

60 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)

1,5 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

2 bardak başların haşlandığı su

1 Bir tencereye; 4 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, üstüne vurmak suretiyle beyni çerçeveleyen kafatası çatlatılmış ve yıkanmış 3 adet kuzu başı koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasıyla üstünde birikmeye başlayan köpükleri alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve baş hafif pişmiş bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte üç çeyrek saat pişirmeli ve başları tencereden bir tepsiye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı margarin ya da sadeyağı koyarak hafifçe kızdırmalı, sonra da bu yağa bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 bardak başların içinde haşlandıkları su ile bir tatlı kaşığı da tuz katarak, bunları ancak bir taşım kaynatma-h, sonra da bu salçayı, tepsideki başların üstlerine dökerek, tepsiyi kızgınca fırına sürmeli ve başları bir tarafları pembeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirmek ve ikide birde tepsideki salçadan alarak, başların üstlerine dökmek suretiyle iyice kızartmalı ve tepsiyi fırından alarak, başları uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kestikten sonra tabağa almalı, üstlerine de salçasını ilâve etmeli ve servis yapılmalıdır.