



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KUZU BUDU

6 kişilik Gerekli malzeme:

2 kg'lık kuzu but

2 adet soğan,

1 adet havuç

1 tatlı kaşığı kekik, mercanköşk ve biberiye karışımı

2 çorba kaşığı un

Yaklaşık 2 su bardağı su

3 çorba kaşığı sirke

2 baş sarımsak

2 adet defne yaprağı

1 çorba kaşığı limon veya portakal kabuğu rendesi

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

3 çorba kaşığı ekmek içi

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz,

Karabiber

Eti tencereye koyun. Üzerine dilimlenmiş soğan ve havucu ilave edin. Baharat ve zeytinyağını gezdirin. Sık sık çevirerek kısık ateşte yarım saat pişirin. Tuz ve biber ilave edin.

Eti tenceden çıkarıp ayrı bir yerde sıcak olarak muhafaza edin. Pişme suyuna un ilave edip pürüzsüz bir kıvam alınca kadar karıştırarak pişirin. Sirke ve suyu ilave edin. Kaynatıp sosu süzgeçten geçirin ve sebzeleri çatalla ezin.

Eti bir fırın kalıbına koyun. Sosu üzerine dökün. Etrafına soyulmamış sarımsak dişlerini, defne yaprağı, limon kabuğu rendesi ve maydanozu koyun. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 1,5 saat et yumuşayana kadar pişirin. Bu arada suyunu çektikçe sıcak su ilave edebilirsiniz.

Et ve sarımsakları çıkarıp ayrı bir yerde sıcak olarak muhafaza edin. Sosu bir tavaya koyun. Kısık ateşte koyulaştırın. Gerekirse sıcak su ilave edebilirsiniz. Ufalanmış ekmek içini ekleyip 10 dakika pişirin. Tereyağını ilave edin. Tuz ve biberini ayarlayın. Sarımsak dişleri ve sos eşliğinde servis yapın.
