



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARMISAKLI KUZU BUĞULAMASI (DÜDÜKLÜ)

1000 gram süt kuzusu
250 gram arpacık soğanı(25 adet)
60 gram sadeyağ, ya da margarin (3 çorba kaşığı)
1/2 bardak su
15 diş sarımsak
Tuz

1 Dödüklü tencereye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, yarım bardak su, soyulmuş 15 diş sarımsak, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram süt kuzusu ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 Sonra, tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıkl gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, eti, 30 - 35 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve servis yapmalıdır.

Not: Tenceredeki salçalı su bir parça fazlaca ise bir süre kapaksız kaynatarak suyun azalmasını sağlamalıdır.