



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEYTAN SOSLU KUZU

2 büyük kuzu döşü (bütün bırakılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
5 su bardağı tavuk suyu
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 çay kaşığı toz hardal
3 çorba kaşığı bayat ekmek içi
250 gr (1+1/4 su bardağı) şeytan sosu
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Etleri, tuz ve biberle ovup, büyük bir güvece koyunuz. Tavuk suyunu ekleyip, baharat torbasını katınız. Güveci harlı ateşe oturtup tavuk suyunu kaynatınız. Kaynayınca güveci ateşten alıp, kapağını kapatarak fırına sürünüz.

Etleri fırında 1+1/2-2 saat, bıçağın ucu rahatça batana kadar pişiriniz.

Güveci fırından alıp, etleri iki büyük kaşık yardımıyla çıkararak, büyük bir servis tabağında soğumaya bırakınız.

Etler soğuyunca, keskin bir bıçakla, 5 cm boyutlarında küp biçiminde kesip, kemiklerini atınız.

Önce ızgaranızı iyice kızdırınız.

Eritilmiş tereyağı, pul kırmızıbiber ve hardalı küçük bir kasede karıştırıp, etleri önce bu bulamaca, sonra da ekmek içine bulayınız. Tel ızgarayı fırın tepsisine yerleştirip, etleri tel ızgaraya dizerek fırına sürünüz.

Izgaranın sıcaklığını azaltıp, etlerin her yanını 3-4 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız.

Tepsiyi alıp etleri ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, yanında şeytan sosuyla servis ediniz.

Not: Yanında haşlanmış taze patates ve baklayla baş yemek olarak servis edebilirsiniz.