



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU KUZU (FRANSA)

Malzeme: (8 kişilik)

2500 gr. lık bir kuzu budu.

Marinad Malzemesi:

2 havuç (kazınıp halka doğranmış),

2 diş karanfil,

2 soğan (halka doğranmış),

baharat torbası: (Temiz bir tülbente sarılıp ağzı uzunca bir iple bağlanmış 1 defne yaprağı bir tutam kekik ve 3-4 dal maydanoz),

1 tatlı kaşığı tane biber,

2 su bardağı elma sirkesi,

200 gr. kuzu iç yağı,

2 çorba kaşığı ayçiçek yağı,

tuz,

karabiber.

Birgün öncesinden kuzu budunu derince bir kaba yerleştirip üzerine marinad malzemesinin tümünü koyduktan sonra (eğer yazsa buzdolabının alt gözlerinden birine yerleştirip) 24 saat dinlenmeye bırakın.

Fırınınızı yakın. Kuzu budunu marinaddan çıkarıp temiz bir bezle kuruladıktan sonra iç yağına sarıp temiz bir ipele tutturun. Yağa sarılmış budu bir fırın tepsisine yerleştirip üzerine çiçek yağını gezdirdikten sonra tuz ve biberini serpip tepsiyi kızgın fırına sürün. Budu fırında bir saat sık sık alt-üst ederek ve bir kaşıkla üzerine pişme suyundan dökerek, pişirin.

Bu arada marinaddaki tane biberleri bir kevgirle alıp attıktan sonra marinad malzemesini bir tencereye aktararak, çok ağır ateşte bud pişene kadar pişirin.

Fırını söndürüp budu fırında dinlendirirken marinadın piştiği tencereyi de ateşten alın. Tenceredeki malzemeyi küçük sebze değirmeninden geçirin.

On-onbeş dakika dinlenmiş olan budu fırından alıp dilimleyin. Budu bir servis tabağına yerleştirip üzerine değirmenden geçmiş marinaddan dökün. Kalan marinadla fırın tepsisindeki pişme suyunu karıştırıp bir sosluğa boşaltıp budun yanında servis edin.