



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU KUZU KAFESİ

2 kuzu kafesi (her biri 850 'şer g üstlerindeki 7'şer kalem pirzolanın etli yanlarındaki kemik çıkıntıları kesilmiş, öbür uçları düzgün kesilip, kemiğin 5 cm 'lik bölümündeki bütün et ve yağlar alınmış)

1 diş sarımsak (2'ye kesilmiş)

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

1 çorba kaşığı tahin

1 çorba kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)

1 çorba kaşığı süzme bal

1 Çorba kaşığı hardal tohumu

1 1/4 çorba kaşığı susam

1 tatlı kaşığı tarhun

Sosu:

1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu (ya da esmer et suyu)

1/2 tatlı kaşığı tarhun

1/2 tatlı kaşığı süzme bal

1/4 tatlı kaşığı tuz

Sarımsakları kafes pirzolarının her yanına (kemikler dahil) sürüp, üstlerine karabiberi serpin. Tahin, hardal, süzme bal, hardal tohumları ve susamları bir kâsede iyice karıştırın. Karışımın iki çorba kaşığını bir tabağa aktarın, tarhun ekleyerek karıştırdıktan sonra, bu karışımı kafeslerin içbükey yanlarına sürün.

Fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Kafes pirzola parçalarını, pirzola kemiklerinin uçları iç içe geçecek biçimde bir araya getirip, sicimle bağlayın. Sonra üstüne kâsede kalan tahinli karışımı sürüp, ateşe dayanıklı bir kaba yerleştirin. Kemiklerin uçlarını, birer alüminyum folyo parçasıyla sıkıca sarın (fırında yanmamaları için).

Kabı fırına verip, eti 50 dakika (çok pişmiş istiyorsanız 1 saat 10 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, eti ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, sicimleri kesip atın ve ılık bir yerde dinlenmeye bırakın.

Ateşe dayanıklı kabın dibindeki pişme suyunun yüzeyinde biriken yağı alarak attıktan sonra, kabı harlı ateşe oturtup, tahta spatulayla kabın dibini kazıyarak, karışımı birtaşım kaynatın. Kaynayınca et (ya da tavuk) suyu, tarhun, süzme bal ve tuzu katıp, karışımı harlı ateşte yarı yarıya çekinceye kadar kaynatın. Kabı ateşten alıp, içindeki sosu bir kâse üstüne yerleştirilmiş tel süzgeçten kâseye geçirin. Eti sofrada dilimleyip, yanında kâsedeki sosla servis yapın.

Not: Kafesleri satın alırken, kasaptan eşit büyüklükte (ve olanak varsa aynı kuzudan) 2 kafes isteyin.