



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT KUZU SÖĞÜŞÜ

1000 gram kuzu budu
1 diş sarımsak
8 bardak su
1 küçük havuç
1 bardak mayonez
1 maydanoz kökü
2 adet yeşil salata
1 baş soğan

- 1) Bir tencereye 8 bardak su, kabuğu soyulmuş 1 baş soğan, üstü kazınmış 1 küçük havuç, 1 maydanoz kökü, 1 diş sarımsak ile aşağı yukarı 1000 gram ağırlığında 1 süt kuzusu budu koyarak tencereyi ateşe oturtmalıdır.
- 2) Suyun ısınmasıyla üstünde hasıl olmaya başlayan köpükleri alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve et az yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az hararetteki ateşte aşağı yukarı 1 ilâ 1.1/4 saat arasında haşlanmaya bırakmalıdır. (Et yarım saat haşlandıktan sonra diğer tarafını çevirmelidir.)
- 3) Pişince, eti tencereden alarak, beş, altı saat kadar bir tarafa bırakmak suretiyle iyice soğumasını temin etmeli, sonrada bunu ince dilimlere keserek, yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak tabağa döşemeli, etrafını da kıyılmış salata ile çevirmek suretiyle tabağı süsledikten sonra arzu edilirse yanında, bir bardak mayonez olduğu halde servis yapmalıdır.