



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT KUZUSU FIRIN

750 gram ağırlığında kuzu budu
1/2 kahve fincanı su
1 bardak jöle veya 1 adet yeşil salata
1 miktar tuz

- 1) Bir tepsiye yalnız 1/2 kahve fincanı su ile yıkanmış ve üstü ovalanmak suretiyle hafifçe tuzlanmış azamî 750 gram ağırlığında gelen bir süt kuzusu budunu koymalıdır. (Kuzu budunun oynak kemiklerinden hiç birini kırmamak lâzım geldiği gibi üstünün zar gibi ince derisi de yüzmeden pişirilmelidir. İnce derisi yüzülmüş olarak pişirilen etlerin üstleri tatlı bir şekilde kızarmaz).
- 2) Sonra tuzlanmış ve tepsiye yerleştirilmiş budu kızgınca bir firma sürerek bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle eti 45 ilâ 60 dakika arasında pişirmeli ve fırından alarak, iyice soğuması ve sıkılaşması için, bir tarafa bırakmalıdır. (Eti pişip pişmediğini anlamak için, ortasına çuvaldız, olmadığı takdirde, bir çatal batırmalı, su kırmızı çıkarsa henüz pişmemiş, roze tabir edilen pembemsi çıkarsa, orta pişmiş, açık kahve rengine çalar bir renkte çıkarsa iyice pişmiş demektir. Maamafih kuzu etleri vasatı olarak, yani pembemsi bir renk alıncaya kadar pişirilmelidir. Daha fazla pişirilen etlerin nefaseti kaybolur.)
- 3) Et iyice soğuyunca bunu ince dilimlere keserek, yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak bir tabağa döşemeli ve etrafına da jöle, yoksa iyice kıyılmış salata ile çerçeveledikten sonra servis yapılmalıdır.