

Firinda Kaz Budu Tarifi

Malzemeler

Malzeme listesi 6 adet kuzu budu

Malzeme listesi 1 su bardagi buruk sarap

Yapilisi

Kaz budunun yaglarini tuzla ovun firin tepsisine yerlestirin.1 cay bardagi su ile kirmizi sarabi dokun. Tepsini uzerini aluminyum folyo ile kaplayin. Pisirirken buhari disari ciksin diye bazi yerlerini bicak ucuyla delin. Tepsinizi onceden isitilmis firinda pisirin. Ilk 1,5 saat folyoyu acmayin. Daha sonra butlarin yagiyla ustlerini islatin kurumasin. Kaz butlari pisince fazla yagini alip servis tabagina koyun.(Sarap kaynayinca alkol etkisi gider endiselenmeyin haram degilmis ilgilenenlere).