



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA BUDU FIRIN ÇEVİRMESİ

- 1 adet küçük süt dana budu
- 4 çorba kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2 kilo dana kemiği
- 2 su bardağı rafine yağı
- 2 su bardağı Sebze Karışımı (1 çorba kaşığı kekikle karıştırılmış)
- 8 su bardağı esmer et suyu

- 1) Dana budunu tuzlayıp biberleyip bir tepsiye koyunuz. Etrafına kemiklerini yerleştirip üzerine yağın dökerek fırına sürünüz.
- 2) Zaman zaman tepsisindeki yağdan üzerine yağ dökmek suretiyle yağlayıp 2 saat pişiriniz. Sonra altüst edip tekrar zaman zaman yağlayarak 1,5 saat daha kızartınız.
- 3) Üzerine sebzeleri serpip 20 dakika daha kızartınız ve fırından çıkarıp budu bir kaba koyunuz.
- 4) Tepsinin içindeki yağı süzdürüp tepsiyi tekrar ocağa koyunuz ve Esmer Et Suyu'nu ilâve edip 5 dakika kaynattıktan sonra süzdürünüz.
- 5) Mutfakta veya masada keserek servis yapınız, sosunu ayrı veriniz.

Not: Dana budunu üstten geçme kapaklı roti tencerelerinde pişirirseniz çok daha güzel olur. Tepside pişirmek icap ederse, üzerine 2-3 kat yağlı kâğıt veya alüminyum kâğıt kapayabilirsiniz.