



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA BUDU FIRINDA

1 dana budu,
1 bardak bezelye,
8 kaşık sadeyağ,
5-10 karanfil, tuz.
4 patates,

Dana budu bütün olarak kemiğinden çıkarılır. Tuzlanır; birkaç karanfil ete sokulur. Pişecek tepsiye sekiz kaşık sadeyağ konur, tuzlanmış but ve kemikleri tepsiye koyarak orta ısıda fırına verilir. Arasına üzerine kepçe ile yağ gezdirilir. Et altüst edilir. Böylelikle pişirilir. Piştikten sonra et ayrı bir kaba alınır. Suyu süzgeçten süzülür, ince parçalarda et kesilerek etrafına patates kızartması veya bezelye haşlaması garnitür olarak konur.