



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SARIMSAKLI KOYUN BUDU

Bir koyun budunun ayrı ayrı yerlerine 12 diş sarımsak koyup bir tepsiye koyunuz. Tuz ve biber ekiniz, bol soğan suyu gezdiriniz. Üç saat böyle bıraktıktan sonra üstüne bir kaşık tereyağı sıvayıp fırına veriniz. İyice kızarınca suyunu bir tencereye süzünüz. Bir kepçe etsuyu ile Esmer Meyane yapınız. Yarım litre kaynamış ve soğuk sudan geçirilmiş sarımsakla ağır ateşte pişiriniz, tabağa yayınız, üstüne budu yatırınız.