



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARACA BUDU

<https://diplo.de>

- 1 adet kemiksiz karaca budu
- 500 gr çorbaya katılan yeşil sebze karışımı (kereviz, pırasa, havuç)
- Tuz
- Karabiber
- 2 adet karanfil
- 1 çay kaşığı yenibahar
- Tane biber
- 2 adet ardıc yemişi
- 2 çay kaşığı kişniş tohumu
- 1 adet defne yaprağı
- Yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 500 ml elma sirkesi
- 500 ml et suyu (et bulyonu su ile karıştırarak elde edebilirsiniz)

Baharatları havanda döverek toz haline getirin ve karaca buduna sürün. Yeşillikleri soyup, doğrayın. Yağı fırın tenceresinde eritip, budu içine koyarak her yanını kızartın. Budu tencereden çıkartıp, sebzeleri içinde kızartın. Salçayı ekleyin ve üzerine sirkeyi dökün. Sonra et suyunu ekleyin. Fırını önceden 170 dereceye getirerek ısıtın, budun üzerini alüminyum folyo yardımıyla kapatın ve yaklaşık 2 saat kadar fırında pişirin.

