



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN BUDU ROSTO

Malzeme :

- 1 but,
- 2 çay kaşığı un veya patates unu
- 1-2 kaşık yağ,
- tuz.

Yapılışı:

- 1- Büyük birtencereye budu, yağı, koyup orta hararetli ateşte pembe renkte kızartınız.
- 2- 2-3 bardak sıcak su ilave edip lü tencerede 15-20 dakika pişiriniz.
- 3- Pişince budu çıkararak soğutunuz.
- 4- Sonra budun üstünü bir parça, alt kısmını da 2 parça olarak kesip 3 eşit parça elde ediniz.
- 5- Alt parçaları 1 parmak kalınlığında dilimlere ayırınız, üst parçayı da verev verev keserek aynı kalınlıkta dilimlere ayırınız.
- 6- Servis tabağına koyarak ayneb but şekli veriniz. Kenarlarına patates, fasulye, kabak, bezelye sotesi koyunuz.
- 7- Budun kemiğine de kağıt sararak ucuna koyunuz.
- 8- Tencerede kalan sudan 1 bardak alıp süzünüz, fazla yağınızı alınız.
- 9- Suyu ateşe koyup kaynatınız.
- 10- Kaynayan suya soğuk suda erimiş 1 kaşık patates unu veya un ilave ediniz (Patates unuyla daha parlak olur.)
- 11- Koyulaşınca yani un çorbası kıvamına gelince ateşten alıp etlerin üzerine parlaklık versin diye dökünüz.
- 12- Garnitürlerin üzerine salça dökmeyiniz. Çünkü garnitürler yumuşar.