



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN BUDU ROSTO

Malzemeler:

Yarım koyun budu
2 kaşık margarin
1 kaşık salça
1 çay kaşığı kekik
Tuz

Yapılışı:

But etini alabilecek büyüklükte bir tencerede yağ eritilir. İyi kızara-bilmesi için etin üzerini kaplayan ince zarı çıkarılmadan etin iki tarafı iyice tuzlanarak ovulur ve yağda kızartılır. Yarım fincan su ile sulandırılmış salça ile kekik ilave edilir. Ardında 3-4 bardak sıcak su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte iki saat kadar pişirilir. Et piştikten sonra servis tabağına alınarak dilimlenir ve tencerenin dibinde kalan salçalı yağı üzerinde gezdirilerek dökülür. Etin yanına haşlanmış havuç, bezelye ve kızarmış patates koyularak servis yapılır.