



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU BUDU DOLMASI

Haşlamadan çiğ kuzu budundan bir tencerede iki tarafı güzelce yağda kızartılır.

Yeteri kadar soğanı çenterek ve pirinci ayıklayarak hazırlamalı. Evvelâ, soğanı sade yağ ile tencerede kavurmalı ve pirinci de yıkayıp koymalı ve tuzunu da serpip pirinç pembeleşinceye kadar karıştırmalıdır. Pirinçler yumuşamağa başlayınca kadar hafif ateşte bırakmalıdır.

Hazırlanan piriçli içde tencereye budun etrafına konur ve tencere kenarlarından, azar azar sıcak su da dökülerek bir müddet pişirilir. Hepsi, tam kıvamını bulunca tepsiye ve yassı kayık tabaklara konup, dumanı tüterken servise sunulur.

Not: Evlerde bütün kuzuyu doldurmak imkanı bulunamayacağından, kuzu dolması bir kuzu buduyla bu şekilde hazırlanır.
