



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SEBZELİ KOYUN BUDU

Malzemeler,

- 1 Koyun budu (kemiği Ayıklanmış)
- 3 Çorba kaşığı tereyağ
- 2 Orta boy domates
- 2 Orta boy soğan
- 1 Havuç
- 1 Kereviz
- 2,5 bardağ su

Yapılışı,

İki çorb kaşığı yağ bir tencerede eritili. Doğranmış etler birkaç dakika kızartılır. Suyu ilave edilir, ağzı örtülerek 1,5 saat pişirilir. İnce doğranmış soğan 3 çorba kaşığı yağda iyice öldürülür.

İnce doğranmış havuç, kereviz ve domatesler katılır. Et, suyu ile beraber ilave edildikten sonra yarım saat daha pişirilip, servise sunulur.

Afiyet Olsun

---