SIĞIR BUDU FIRIN ÇEVİRMESİ

1 adet besili sığır budu ya da kısır inek budu
3 kilo sığır veya dana kemiği
5 çorba kaşığı tepeleme tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
500 gram rafine yağı
1 kilo muhtelif sebze karışımı (1 kaşık kekikle karıştırılmış)
3 kilo esmer et suyu

1) Budu hazırlayıp bir tepsiye koyunuz. Etrafına kemikleri koyup üzerine yağı dökünüz ve tuzunu, biberini serptikten sonra fırına sürüp 4 saat sonra altüst çeviriniz. 4 saat daha pişiriniz. Pişme müddetince zaman zaman üzerine tepsideki yağdan dökerek yağlayınız.
2) Fırından çıkarmadan 15 dakika önce sebzesini atınız. Sonra tepsiyi fırından çıkarıp budu içinden ayırınız.
3) Tepsideki yağı süzgece döküp süzdürünüz. Süzgece sebze düşmüş ise tekrar tepsiye koyup tepsiye esmer et suyunu koyup 10 dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alıp süzdürünüz.

Not: Bu but, ziyafet büfelerinde davetlilerin önünde kesilir.

© lezzetler.com tarif no:81860 • adı:SIĞIR BUDU FIRIN ÇEVİRMESİ • gönderen:im • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:02