



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT DANA BUDU ROTİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Süt Dana budu tuzlanıp biberlenir, yağlanır. Uygun bir kaba konur pişme süresi hesaplanarak uygun saatte fırına yerleştirilir ve arada bir çevrilerek pişirilir. Taze fasülye, bezelye, havuç sote gibi sebze garnitürleri ve patates garnitürleri ile servis yapılır.

Not: Süt Dananın bağ dokusu henüz gelişmediği için eti yumuşaktır. Roti pişirme yöntemi ile kolaylıkla pişirilir.