



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCEREDE SIĞIR BUDU

Siğirin butundan ya da sırtmdan yarı yağlı ve kemiksiz 1 kilogram eti yumurta büyüklüğünde doğrayıp tencereye koyunuz. Üstüne bir miktar tereyağı koyup bir de soğan çentip kuvvetli ateşe sürünüz. Koyuverdiği suyunu çekinceye ve rengi dönmeye yüz tutuncaya kadar arasıra karıştırınız. Bir kaşık un serpip pembeleşinceye kadar çeviriniz. Bundan sonra bir kepçe su, tuz, biber, bahara ilâve edip orta ateşe çekiniz. Suyunu çektikçe sıcak su koyunuz. Arada tencereyi silkiniz. Gereğince pişince ve suyu kendine salça olacak kadar kalınca indirip tabağa boşaltınız. Kenarına Patates Püresi garni edip üzerine de salçasını gezdirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52955 • adı:TENCEREDE SIĞIR BUDU • gönderen:Kan • indirme tarihi:19.04.2024 - 14:41