



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KUZU BUDU

Yarım kg. kuzu but eti
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı et suyu
4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sirke
8 çorba kaşığı tereyağı
1 miktar Tuz
1 miktar kırmızıbiber

Yarım kg but etini iyice haşlayın.

Elinizle didikleyerek küçük parçalara ayırıp, tuzlayın.

2 çorba kaşığı un, 2 su bardağı et suyu, 4 diş dövülmüş sarımsak ve 2 çorba kaşığı sirkeyi mikserden geçirin, elde ettiğiniz karışımı küçük bir tencereye alın. Ocağa koyup, sürekli karıştırarak koyu bir sos elde edin.

Didiklenmiş etleri servis tabağına dizin.

Üzerine haşladığınız sosu dökün.

8 çorba kaşığı tereyağını ve biberi tavada eritin. Tereyağını yemeğin üzerine gezdirerek, servis yapın.