



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞUDA BEZELYELİ KUZU BUDU (DÜDÜKLÜ)

1000 gram kuzu budu
300 gram soğan (3 büyük)
1000 gram araka içlik bezelye
100 gram sadeyağ, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
1/4 bardak su
300 gram domates (2 orta)
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 demet dereotu
Tuz

1 Dödüklü tencereye; 1000 gramlık kuzu budu, piyaz soğanı denem yarım ay şeklinde ince doğranmış 3 büyük baş soğan, ayıklanarak tane haline getirilmiş 1000 gram araka bezelye, beş silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates üç çeyrek bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şeker, kıyılmış iki demet dereotu ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.
2 Sonra tencereyi ateşe oturttarak, et ve sebzeler, ancak beş dakikası kuvvetli, sonra da ortadan daha az ateşte olmak üzere bunları 45 dakika pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.