



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUJİ (KAZAKİSTAN)

İçindekiler

Bağırsak

İç yağı

Et

Karaciğer

Un

Sarımsak

Karabiber

Tuz

Yapılışı

1. Yeni kesilmiş koyunun eti, iç yağı, karaciğeri çok küçük doğranır.
 2. İçine buğday unu, sarımsak, karabiber, tuz katılır, hepsi birlikte karıştırılır.
 3. Bu karışım bir ucu kapatılmış kör bağırsağın içine doldurulur, diğer ucu da dikilir.
 4. Doldurulmuş bağırsak bir tencereye konur ve su ilave edilir, kısık ateşte pişirilmeye bırakılır. 1.5-2 saat kaynatılır.
 5. Sıcak yada soğuk olarak yenir.
-