



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUT KIZARTMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 büyük koyun budu
7-8 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı sadeyağ
5-6 adet karanfil
Tuz
Pilavı için:
3 su bardağı pirinç
1 paket kuş üzümü
1 paket snober
2 yemek kaşığı sadeyağ
1 orta boy soğan

Üzeri temizlenip kemiklerinden ayrılan budun yüzeyi tuz ve karabiber karışımıyla ovulduktan sonra diş sarımsaklar ve karanfiller but üzerinde bıçak ucuyla açılan oyuklara gömülür. Derin bir tencerede ısınan yağa atılan budun her iki yüzü pembeleşinceye kadar kızartılıp üzerine çıkacak kadar su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca etler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir ve tencereden alınır. Suyuna iç pilav yapıldıktan sonra yağlarından ayıklanan but iç pilavın üzerine serilerek servis yapılır.

