



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEFNELİ FASULYE PÜRESİ VE KUZU BUDU

Malzeme:

- 1 adet kuzu budu
- 3 adet soğan
- 2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı su
- 2 adet defne yaprağı
- Tuz, tane karabiber
- Püre için :
- 200 gram Bizim Mutfak Kuru Fasulye
- 2 adet defne yaprağı
- 1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon
- Tuz, karabiber

Kuzu budunu baharatlayıp bir fırın kabına alın. Soğanları soyup bütün olarak kaba ekleyin. Zeytinyağı, defneyaprağı ve suyu ilave edip fırın kabının üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 5-6 saat pişirin. Defneli fasulye püresi için fasulyeyi bir gece önceden ıslatın. Fasulyeleri defneyapraklarıyla birlikte tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edin ve fasulyeler eriyene kadar haşlayın. Blenderde püre haline getirin. Püre haline getirirken içine biraz kendi suyundan biraz da et suyu ilave ederek kıvam almasını sağlayın. Baharatları son olarak ilave edin. Kuzu budu pişince fazla yağlarını ve zarlarını ayıklayarak defneli fasulye püresi ile birlikte servis yapın.