



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KIRINTILI KUZU BUDU

1 adet kuzu budu
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı un
1/2 demet maydanoz
1 su bardağı ekmek kırıntısı
2 adet yumurtanın akı
1 çorba kaşığı beyaz peynir
Tuz
Karabiber

Sarımsağı dövüp tereyağı, tuz ve karabiberle karıştırın. Kemiği çıkarılmış etin her tarafına sürün. Mutfak ipi ile sıkıca sarın. Pişirme torbasına koyup 200 derece fırında 1.5 saat pişirin. İnce kıyılmış maydanozu ekmek kırıntısı ile karıştırın. Üzerine yumurta akı, beyaz peynir, tuz ve karabiber ilave edip budun üzerine sürün. 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "m.dinçsoy" tarafından gönderildi. 03.12.2014