



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA JÖLELİ KUZU BUDU

1,5 kg. kuzu budu
2 çorba kaşığı meyva jölesi
2 çorba kaşığı sirke
1 soğan
4 domates

Fırını önceden kızdırın. Kuzu butunu alüminyum kağıt üzerine koyup jöle sürün. Sirke döküp ince ince kıyılmış soğan serpin. Alüminyum kağıtla karı 2 saat fırında pişirin. Son 20 dakikada 2 kağıdı açıp dilimlenmiş domatesleri butun etrafına dizin ve fırınlamaya devam edin. Taze patates ve havuçla birlikte servis yapın.
