



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA BUT

1 kiloluk kuzu budu
2 domates
Tuz
Karabiber
1 kaşık tereyağı

Bir kiloluk budu fırın tepsisine koyun. Buna bir fincan su koyup kızgın fırına sürün. Kuzu budu bir saat on beş dakika kızgın fırında pişerken iki domatesin kabuklarını çıkarın. Bunları derin bir kaba lokma lokma doğrayın. Üzerine bir kaşık tereyağını, tuzu, biberi ekleyip ateşe koyun ve kaşıkla ezerek püre haline getirin. Bundan sonra, fırından çıkardığınız kuzunun yağlı suyunu ekleyin. Kuzu budunu dilim dilim kestikten sonra, sosu üzerine dökün ve servis yapın.