



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA OĞLAK BUDU

- 2 çorba tereyağı
- 2 kilo oğlak budu
- 2 çorba kaşığı salça
- 5 adet patates
- 1 tatlı kaşığı karabiber, pulbiber, kekik
- 3 adet fırın poşeti

Salça, tereyağı ve baharatları birbirine karıştırıp sosunu öncelikle hazırlayın.

Patatesleri soyup, elma dilimi şeklinde dilimleyin.

Gerek etleri, gerekse de patatesleri hazırladığınız sosla kaplayın ve yarım saat kadar bekletin.

Fırın poşetlerinin içine birer kaşık un serpin ve sonra poşetin içi yeterince unla kaplanınca, fazla unu dışarı boşaltın.

Eetleri ve patatesleri poşetlere paylaştırdıktan sonra, poşetlerin ağzını sıkıca bağlayıp, üstlerine bir kaç delik deldikten sonra önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 1,5 saat kadar pişirin. Bu arada etin pişip pişmediğini dikkatlice fırını açıp, etlere çatal batırarak anlayabilirsiniz. Pişen etleri fırın poşetlerinden çıkarıp servis tabağına alın ve sıcak servis yapın.

---