



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SÜT DANA BUDU

Dana budu bütün kemiğinden çıkarılır. Tuzlanır; birkaç karanfil ete sokulur. Pişecek tepsiye dört kaşık sadeyağ konur, tuzlanmış but ve kemikleri tepsiye koyarak orta ateşli fırına verilir. Arasına üzerine kepçe ile yağ gezdirilir. Et altüst edilir. Böylelikle pişirilir. Piştikten sonra et ayrı bir kalba alınır. Suyu süzgeçten süzülür, ince parçalarda et kesilerek etrafına patates fırın, arzu edilen garnitür sebze konur.
