



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU KUZU BUDU

1 adet bütün kemiksiz kuzu budu (yaklaşık 2,5 kg.)
6 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı un

Kıyılmış maydanoz, karabiber, tuz ve dövülmüş sarımsağı bir kaseye koyup karıştırın. Karışımı budun her tarafına sürün. Unu bir kaba koyun, ortasını havuz gibi açın. Açılan boşluğa 2 su bardağından biraz az su koyup pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun bir kısmını süsleme yapmak için ayırın. Hamuru unlanmış düz bir zemin üzerinde, budu tamamen saracak büyüklükte bir dikdörtgen olacak şekilde merdaneyle açın. Budu açtığınız hamurun ortasına yerleştirip, dikdörtgenin önce kısa kenarlarını, sonra uzun kenarlarını üstüne doğru katlayın. (Budun her tarafı hamurla sarılmış olmalıdır) Hamura elinizle budun şeklini verin, birleşme yerlerini parmaklarınızla bastırarak yapıştırın. Hamurlu budu ateşe dayanıklı bir kaba birleşme yerleri alta gelecek şekilde yerleştirin. Ayırdığınız hamurdan uzun şeritler yapıp, üzerini kafes şeklinde süsleyin. Hamurun üzerine biraz un serpin, 200 derece ısıtılmış fırında 2 saat pişirin. Hamurlu budu servis tabağına alın. Kabuk şeklini alan hamuru ortadan kırıp eti çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.

