



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ SEBZELİ DANA BUDU

Yarım kg dana budu
2 adet taze soğan
2 adet havuç
2 adet patates
1 çay bardağı konserve bezelye
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su

Tencereye yağ konur, ısınınca parçalara ayrılmış et atılır ve renk alacak kadar çevirerek kızartılır. Sonra üzerine 5'er dakika arayla küp doğranmış havuç ve patates atılır. Sıcak su eklenir. Kapak kapatılır, 15 dakika orta ateşte piştikten sonra bezelye, iri kıyılmış soğan ve tuz eklenir. Kapak kapatılır, 15 dakika daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.