



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN BUDU HAŞLAMA

1 adet koyun budu
1 soğan
Tuz
1 havuç
Defne yaprağı

Eti düdüklü tencereye koyunuz. İçersine iri doğranmış soğanı, havucu, defne yaprağını koyunuz. 4-5 su bardağı sıcak suyu koyup, tuz atıp tencerenin ağzını kapatınız. Tencereyi ateşe koyup buhar çıktıktan sonra 20-25 dakika pişiriniz. Ateşten alıp soğuttuktan sonra eti çıkarınız. Dilimlere kesip servis yapınız. Suyuna pilav pişirip kullanınız.
