



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KOYUN BUDU ROSTO

- 1 Koyun veya kuzu budu
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı un
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Garnitürü için :
- 4 orta boy patates
- 2 Orta boy havuç
- 1 Su bardağı bezelye

Büyük bir tencereye, budu ve yağı koyarak ağzını kapatınız. Hafif hararetli ısıda 10-15 dakika çevirerek pişiriniz. 3 su bardağı kaynar su ve biraz tuz ilave ederek yumuşayınca kadar pişiriniz.

Budu bir tahta üzerine koyarak kemiği etten çıkartınız. Eti bir parmak genişliğinde dilimleyip, servis tabağına yerleştiriniz. Kemiği şekildeki gibi kağıtla süsleyip etin ucuna koyunuz. Etrafını değişik renkte sebze garnitürü ile süsleyiniz.

Unu bir fincan su ile eziniz. 1 su bardağı et suyu ilave ederek pişiriniz. Servis zamanı sıcak olarak etin üzerine dökünüz.