



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN BUDU ROSTO

1 koyun budu
2 ay kaşığı un veya patates unu
2 kaşığık yağ
Tuz

Büyük bir tencereye budu, yağı koyup orta hararetli ateşte pembe renkte kızartın. 2-3 bardak sıcak su ilave edip düdüklü tencerede 15-20 dakika pişirin. Pişince budu çıkararak soğutun. Sonra budun üstünü bir parça, alt kısmını da 2 parça olarak kesip 3 eşit parça elde edin. Alt parçaları 1 parmak kalınlığında dilimlere ayırın. Üst parçayı da verev keserek aynı kalınlıkta dilimlere ayırın. Servis tabağına koyarak aynen but şekli verin. Kenarlarına patates, fasulye, bezelye sotesi koyun. Budun kemiğine de kağıt sararak ucuna koyun. Tencerede kalan sudan 1 bardak alıp süzün, fazla yağını alın. Suyu ateşe koyup kaynatın. Kaynayan suya soğuk suda eritilmiş 1 kaşığık un veya patates ununu ilave edin. Koyulaşınca ateşten alın, etlerin üzerine parlaklık vermesi için dökün.