



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU BUDU FIRINDA

1 Kg kadar kuzu budu
Yarım kilo patates
4 çorba kaşığı margarin
8 adet yeşil biber
Yarım kilo taze bezelye
1 kahve fincanı domates salçası

Beş, altı bardak suya, kabuklarını çıkardığınız iki küçük soğanı atıp kaynatın. İyice yıkadığınız budu koyup, ara sıra üzerinde biriken köpükleri de alarak, 30-35 dakika kadar haşlayın. Daha sonra budu fırın tepsisinin ortasına yerleştirin. 3 çorba kaşığı margarini, kızdırarak salçayı ve soğanlarını çıkarıp, süzdüğünüz et suyunda bir iki taşım kaynatın. Tuzunu ve karabiberini kontrol ederek, kuzu budunun üzerine bulamaç gibi gezdirin. Budun yanlarına, soyup ikiye böldüğünüz patatesleri dizin ve orta sıradaki fırına sürün. Bir tarafı kızarıncaya diğer taraflarını çevirin. Bu arada yanlamasına doğradığınız havuçları, tanelediğiniz bezelyeleri ayrı ayrı haşlayın. Ayırdığınız bir kaşık yağda, yeşil biberleri de katarak sote edin. Et iyice pişip kızarıncaya, havuç, bezelye ve biberle süsleyin. On dakika kadar fırında bekletip, servis yapın.