



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KUZU BUDU (DÜDÜKLÜ)

1000 gram kuzu eti
300 gram soğan (3 büyük)
400 gram sarı patates
80 gram sadeyağ, ya da margarin (4 çorba kaşığı)
3/4 bardak su
1 demet dereotu
Tuz

1 Dödüklü tencereye; kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram kuzu eti, halka halka kesilmiş 3 büyük baş soğan soyulmuş ve iri ceviz büyüklüğünde olmak üzere 400 gram küçük taze sarı patates, 4 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin üç çeyrek bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile kıyılmış bir demet dereotu koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi ateşe oturtarak eti ancak beş dakikası kuvvetli, sonra da ortadan daha az ateşte olmak üzere 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.