



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ DANA BUDU

- 1 kg. dana budu
- 1 adet pırasa
- 2 adet patates
- 2 adet domates
- 3 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı un
- 1 fincan beyaz sirke
- 2 adet soğan
- 2 adet havuç

YAPILIŞI:

Sebzeleri yıkayıp, ufak ufak doğradıktan sonra derin bir çelik tencereye sıvı yağ koyup, eti, hafif ateşte az bir şey kızartınız. Etin her tarafının eşit kızarmasına dikkat ediniz. Kızaran eti tencereden süzerek çıkartınız. Tencerenin içinde kalan yağı dökünüz. Temizlik kağıdı ile tencerenin içini iyice kurulayınız. Temizlenen tencerenin içine, etinizi, sebzelerinizi atıp, ateşi hafifçe açınız. Sıra ile, domates salçası, 1 kaşık un, reyhan, kekik, sirke, tuz ve biberi ilave ediniz. Tahta kaşıkla 1-2 dakika karıştırınız. Etin üstüne kadar sıcak su ilave edip 1 saat 15 dakika civarında, hafif ateşte pişiriniz.