



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KOYUN BUDU

Malzemeler,

1 Koyun budu (kemiği Ayıklanmış)

3 Çorba kaşığı tereyağ

2 Orta boy domates

2 Orta boy soğan

1 Havuç

1 Kereviz

2,5 bardağ su

Yapılışı,

İki çorb kaşığı yağ bir tencerede eritili. Doğranmış etler birkaç dakika kızartılır. Suyu ilave edilir, ağzı örtülerek 1,5 saat pişirilir. İnce doğranmış soğan 3 çorba kaşığı yağda iyice öldürülür.

İnce doğranmış havuç, kereviz ve domatesler katılır. Et, suyu ile beraber ilave edildikten sonra yarım saat daha pişirilip, servise sunulur.

Afiyet Olsun
