



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEKSAS SIĞIR PUDDİNG

200 gram un ile yapılan hamur
500 gram sığır eti
100 gram sığır böbreği
2 yemek kaşığı baharat ile karışık un
2 yemek kaşığı et suyu ya da su

Hamuru hazırlayın ve üzerine biraz un serpilmiş bir yere bırakın. Hamurun üçte ikisini alıp içi yağlanmış bir kaba yayın. İçine küçük parçalara ayrılmış et ve böbrekleri, baharatlı una bulayarak koyun. Üzerine su ya da et suyunu dökün. Hamurun geri kalan kısmı ile bu karışımın üstünü örtün, kenarlarını sıkıca bastırın. Yağlı kâğıt ile kapatıp benmari usulü kısık ateşte pişirin.