



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCEREDE KUZU BUDU

- 1 adet kuzu but
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı biberiye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Tereyağını eritin. Kuzu budu yıkayıp düzgün bir şekilde tencereye yerleştirin. Soğanları dörde bölün. Etin üzerine koyun. Tencerenin kapağını kapatın. Et suyunu bırakıp çekene kadar bekleyin. Kapağı açıp budu pırzola gibi kızartın. Biberiye, tuz ve karabiberi atın. Üzerini kaplayacak kadar su ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık 2 saat kadar pişirin.

Haşlanmış patates ya da sebze ile servis yapabilirsiniz.

