



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ŞEVKETİBOSTAN (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

1 adet yeşil acı biber
Çeyrek soğan (Rendelenmiş)
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı zeytinyağı
250 gr. kuşbaşılik dana eti
1 kg. şevketibostan
Terbiyesi için:
2 çorba kaşığı yoğurt
Su
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı un

Terbiye malzemeleri birlikte çırpılır ve terbiye hazırlanır.
Şevketibostan hariç diğer malzemeler toprak güvece koyulur.
Güveçte kavrulur.

Malzemeler kavrulduktan sonra, üzerine 2 su bardağı kaynar su dökülür. Et iyice pişirilir.
Kaynar su döküldükten sonra güvece şevketibostan da ilave edilerek pişirme işlemine devam edilir.
Şevketibostan güveçte pişince, yemeğin suyu birkaç kaşık terbiyenin içine atılır. Tek taraflı çırpılır. Tek taraflı çırpmanın nedeni yumurtanın kesilmemesi içindir. (Terbiyenin yumurtası katlaşmasın diye).
Terbiyemize yemeğin suyu ilave edilip karıştırıldıktan sonra güvecin içine dökülür.

Not: Terbiye ilave edildikten sonra yemeğimiz pişerken, yemeğin üzeri krema gibi köpük köpük olur. Ben o köpükleri şişkinlik yaratmasın diye kaşık ile alır atarım ; ama siz kıvamlı olsun isterseniz, köpükten kimseye zarar gelmez. Şevketibostan da iyice piştiğinde yemeği ateşten alırız.

