



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KUZU ETLİ ŞEVKETİ BOSTAN (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

1 Kilo Şevketi Bostan (Ayıklanmış)

500 Gram Kuzu Eti Parça Kol

1 Adet Soğan

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Terbiyesi için:

1 Adet Limon

1 Yemek Kaşığı Un

Şevketi bostanların varsa sert kısımlarını ayıklayın. Yıkayıp süzgede bırakın. Güveci orta ateş üstüne oturtun. Zeytinyağını koyun. Diş diş doğranmış soğanı ve parça kuzu etlerini katın.

Karıştırarak etleri soğanlarla birlikte pembeleşinceye kadar kavurun. Şevketi bostanları ve tuzu katın. Ocağı kısın. Şevketi bostanları yaklaşık on dakika karıştırarak etlerle birlikte kavurun ve güvece şevketi bostanların seviyesine kadar sıcak su doldurun. Kapağı kapalı güveci kısık ateşte pişmeye bırakın.

Yaklaşık 10 dakika sonra terbiyeyi hazırlayın. Bir kap içinde unu, limon suyunu, yemek suyundan da bir kepçe kadar alarak birlikte çirpin ve bir bulamaç elde edin. Bulamacı yemeğe katıp karıştırın. Pişirmeye devam edin. Etler ve şevketi bostanlar piştiğinde yemeği servise verin.

