



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE TERBİYELİ ŞEVKETİ BOSTAN (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

1 Kilo Şevketi Bostan

500 Gram Kuzu Kuşbaşı

1 Adet Soğan

1 Kahve Fincanı Zeytinyağı

Tuz

Terbiyesi:

2 Adet Yumurta Sarısı

1-2 Yemek Kaşığı Limon Suyu

Güveci orta ateşte kızdırın, zeytinyağını koyun.

Kızgın yağlı güveçte diş diş doğranmış soğanları karıştırarak yumuşayınca kadar kavurun.

Kuşbaşı kuzu etlerini katıp etleri pembeleşinceye kadar kavurun ve güvece 3-5 cm boyutunda doğranmış şevketi bostanları katın. Güvece şevketi bostanların seviyesini az geçecek kadar sıcak su ekleyin. Tuzunu attıktan sonra güveci kısık ateşte ve bir kapak kapatılarak pişirmeye bırakın.

Etler ve şevketi bostanlar bıçağın kolayca saplanacağı kadar pişince terbiyeyi hazırlayın.

Bunun için bir kaba koyduğunuz yumurta sarılarını limon suyu ile çırpın, yemeğin suyundan bir kepçe katıp karıştırın. Hazırladığınız terbiyeyi bir yandan azar azar yemeğe dökerken, bir yandan da karıştırmaya devam edin. Terbiyeyi ilave ettikten sonra yemeği ocaktan alın ve sıcak servis yapın.



