KOYUN HAŞLAMASI (DÜDÜKLÜ)

900 gram koyun eti
200 gram havuç (3 orta)
100 gram kereviz (1 orta)
400 gram sarı patates (4 orta)
150 gram arpacık soğanı (15 adet) ya da 2 orta baş soğan
7 bardak su
1 demet maydanoz
Tuz

1 Düdüklü tencereye; kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram kol ya da kürek tarafından koyun eti, kazınmış, meyilli kesilmiş 3 orta havuç, soyulmuş ve yarım ay şeklinde kesilmiş 1 kereviz, soyulmuş 15 adet arpacık soğanı ya da sekize bölünmüş 2 orta baş soğan, 7 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak tencerenin kapağını kapatmalıdır.
2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte 55 - 60 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra buna; kıyılmış 1 demet maydanoz katmalı ve sıcak sıcak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34919 • adı:KOYUN HAŞLAMASI (düdüklü) • gönderen:rey09 • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:40