



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOYUN KUZU SÖĞÜŞ

1000 gram koyun ya da kuzu eti
15 adet arpacık soğanı ya da 2 orta baş soğan
400 gram sarı patates (4 orta)
200 gram havuç (3 orta)
100 gram kereviz (1 orta)
10 bardak su
Tuz

1 Bir tencereye; kol veya kürek tarafından kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1000 gram kuzu veya koyun eti, üstleri kazınmış meyilli kesilmiş 3 orta havuç, soyulmuş, yarım ay şeklinde kesilmiş 1 kereviz, 15 adet arpacık soğanı ya da sekize bölünmüş 2 orta soğan, 10 bardak su ile, yarım çorba kaşığı da tuz koyarak tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasıyla üstünde biriken köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ortadan daha az kuvvetteki ateşte 2 saat kadar haşlamaya bırakmalıdır.
2 Sonra tencereye; kabukları soyulmuş ve yarım parmak kalınlığında yarım daire şeklinde kesilmiş 3 orta baş sarı patates ilâve ederek tekrar tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı yarım saattan üç çeyrek saat arasında haşlamalı ve tabağa alarak soğutmalı, soğuduktan sonra küçük parçalara bölerek servis yapmalıdır.

Not: Et suyundan haşlama şeklinde yararlanmak isteyenler ise suyuna sadece 1 soğan ve 1 havuç atmak suretiyle haşlamalıdır. Haşlama süresi ise; koyun 2 1/2, büyük kuzu 1 3/4 ve süt kuzu da 1 1/4 saattir.