KUZU ETLİ MÜLHİYE

2000 gram mülhiye
120 gram sadeyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
200 gram soğan (2 büyük)
300 gram domates (2 büyük) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
4 bardak su, ya da et suyu
250 gram döş tarafından kuzu kuşbaşı eti
Tuz

1 Bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin ile küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan koyarak 5 dakika kavurmalı, sonra soğanlara, 250 gram kuzu kuşbaşı eti ve 4 - 5 dakika sonra da, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 küçükçe domates ya da yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası koyarak, domatesler sularını çekinceye kadar pişirmekte devam etmelidir.
2 Sularını çekince bunlara; 4 bardak su ya da et suyu, yarım çorba kaşığı tuz ile, yaprak kısımları koparılmak suretiyle ayıklanmış ve bol suda yıkanmış 2000 gram mülhiye katarak, tencerenin kapağını kapatmalı, etler ve mülhiyeler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte 45 - 50 dakika arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34574 • adı:KUZU ETLİ MÜLHİYE • gönderen:vizyon • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:41