



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ŞEKET-İ BOSTAN

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1,5 Su Bardağı su

500 gr et(kuzu kol)

1 Adet yumurta sarısı

2 Adet kuru soğan

1 Kg. şevket-i bostan

Soğanları doğrayıp yağda kavurun, şeffaflaşınca etleri de ilave edip biraz çevirin. Ayıkladığınız ve dörde böldüğünüz şevketi bostanları ekleyip üzerine tuzunu, suyu ilave ederek düdüklü tencerede 30-40 dakika pişirin. 1 yumurta sarısı ve yarım limonla terbiye yaparak piştikten sonra ilave edin.