# SARAYKAPI DÖVMESİ

Bir tencerede bol su ile tavuğu kaynatıp köpüğünü aldıktan sonra etler dökülünceye kadar pişirip süzünüz. Ufakça bir soğanı ince kıyıp tereyağı ile bir tencerede kuvvetli ateş üstünde pembeleşinceye kadar çevirdikten sonra süzülen suyu üzerine boşaltıp hafif ateş üstünde kaynamaya bırakınız. Diğer tarafta Amasya bamyasının pek ufaklarını kimyon ile haşlayıp başlarını çıkarınız. Aynı miktar ebegümecinin göbeklerinden haşladıktan sonra bamya ile beraber ince kıyınız. Sonra tavuğun etlerini kemiğinden ayırıp tel tel ince dittikten sonra hepsini karabiber ve tuz ile beraber, kaynamakta olan tavuk suyuna atıp ebegümeci ve bamyalar eriyinceye ve tavuk tel tel oluncaya kadar tahta kepçe ile döve döve pişiriniz ve bir tabağa boşaltıp sıcak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52449 • adı:SARAYKAPI DÖVMESİ • gönderen:Buğday Hatun • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:10