SEBZELİ KOYUN HAŞLAMA

1 kg koyun eti
3 havuç (orta)
1 kereviz kökü
4 patates (orta)
2 baş soğan (orta)
10 bardak su
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye kol ya da kürek tarafından kemikli olarak yarım el büyüklüğünde parçalar haline getirilmiş et konur. Buna ölçülere göre havuç, doğranmış kereviz, dörde bölünmüş soğan, 10 bardak su ve tuz ilâve edilerek hep birlikte kaynatılır.
Suyun üzerindeki köpükler bir delikli kepçe ile alınır, atılır. (Et kuzu eti ise 1,5 saat kaynatmak yeterlidir.)
Sonra tencereye ya bütün olarak, ya da dörde bölünmüş sarı patatesler ilâve edilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve etler yumuşayıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat veya 45 dakika daha kaynatılır ve tabağa alınarak servis yapılır.

NOT: Etler tamamen haşlanınca, isteniyorsa yarım demet tere de tencereye doğranabilir.

© lezzetler.com tarif no:47804 • adı:SEBZELİ KOYUN HAŞLAMA • gönderen:çekirdek • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:42