TÜRLÜ

300 gr. kemikli parça et
400 gram patlıcan
400 gram kabak
300 gram fasülye
150 gram bamya
3 adet domates (büyük)
2 adet soğan (orta boy)
6 adet yeşil biber
2,5 çorba kaşığı tereyağı
4 bardak su
tuz
yarım kahve fincanı sirke

Küçük bir tencere içerisine, birbuçuk çorba kaşığı tereyağı, çentilmiş soğan, kemikli parça et, bir tatlı kaşığı tuz da koyarak, karıştırmak suretiyle, etler suyunu salıp da çekinceye kadar, orta ısıdaki ateş üzerinde yirmibeş dakika pişiriniz. Piştikten sonra ateşten indiriniz. Diğer tarafta fasülyelerin kılçıklarını ve uçlarını kesip attıktan sonra, ortalarından ikiye bölerek, içinde su bulunan bir tencereye atınız, Fasülyelerin taze olmalarına bilhassa dikkat ediniz. Kabakların üstlerini kazıyıp, dörde bölünüz. Bunları da uzunlamasına böldüğünüz kabakları ikişer parmak eninde kesip fasülyelerin olduğu tencereye atınız. Patlıcanları bir parmak soyup, bir parmak kabuk bırakmak suretiyle kesip, uzunluğuna doğru ikiye kesiniz. Bunları da ikişer parmak eninde küçük parçalara kesip, içerisinde bol tuzlu su olan, başka bir tencereye atınız. Bamyaların da üstlerini sivri olarak kesip attıktan sonra, bir kap içerisine yarım kahve fincanı sirke ve bir çorba kaşığı tuz koyarak, bamyaları atıp, karıştırınız. Ayıklanan sebzelerden, fasülye ve kabağın suyunu döküp, ayrıca yıkadıktan sonra, iki kaşık tereyağı ve bir bardak su katarak, tencerenin kapağını kapatıp, sebzeler suyunu çekene kadar onbeş dakika pişiriniz. Ve ateşten indiriniz.
Başka bir tavaya, üç kaşık tereyağı koyup, yıkayıp, tuzlu suda bırakılmış patlıcanların suyunu iyice sıkıp, hafif pembe bir renk alıncaya kadar, karıştırarak kızartınız ve ateşten indiriniz. Az bir şekilde sebzeler pişince, fasülye ve kabak bulunan tencereye, yarım saat sirkeli tuzlu suda yatırılmış bamyaları iki kat iyice yıkayarak yerleştiriniz. Kabuklarını çıkardığınız domateslerin yarısını rendeleyin, üzerine patlıcanları döşedikten sonra, kalan domatesleri halka halka doğrayıp biberleri de dizmelidir. Tencereye dizilen türlüye iki tatlı kaşığı tuz ile üç bardak su ilâve edip, tencerenin kapağını kapayınız. Orta ısıdaki bir ateş üzerin de bir saat kadar pişirip, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:61363 • adı:TÜRLÜ • gönderen:mırmır • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:26