



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI VE ŞEVKET-İ BOSTANLI KUZU TARAKLIK

THY Skylife

Malzemeler:

- ½ adet ayva dilimi
 - 1 adet 2 kemikli kuzu pirzola (150 gr)
 - 100 gr şevket-i bostan
 - 1 yemek kaşığı pekmez
 - 2 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 çay kaşığı tuz
 - ½ çay kaşığı karabiber
 - 2 dal taze kekik
 - 2 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 2 diş sarımsak
 - 1 adet ufak boy kuru soğan (ince doğranmış).
- Şevket-i Bostanın Terbiyesi:
- 1 adet yumurta sarısı
 - 1 yemek kaşığı yoğurt
 - 1 tatlı kaşığı un
 - 1 çay kaşığı tuz.
- (Tüm malzeme çırpılır. Kaynayan şevket-i bostan terbiye edilir.)

Hazırlanışı:

Pirzolar temizlenir. Tuz ve biber serpilir. Tavadaki zeytinyağı kızdırılır, Pirzoların her iki tarafı da kızartılır. Ayva dilimleri ilave edilerek üzerine pekmez gezdirilir, hepsi birlikte karıştırılır. ½ su bardağı su ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Pirzola ve ayvalar fırın tepsisine alınır. Yaklaşık 170 derecede 25 dakika kadar bekletilir. Şevket-i bostan ayıklanır. Yıkanır ve eşit parçalara bölünür. Tavadaki tereyağı eritilir. Soğan sarımsak ve şevket-i bostan birlikte sotelenir. 3 – 4 dakika kavrulduktan sonra 1 su bardağı su ilave edilir, ağır ateşte pişmeye bırakılır. Şevket-i bostan pişmeye yakın terbiyesi yedirilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Pişen pirzolar ve ayva dilimleri servis tabağına alınır, yanına garnitür olarak şevket-i bostan konulur. Tavadaki pirzola ve ayvanın suyu yarım kaşık tereyağı ile kaynatılır. Kaynayan sos pirzola ve ayvanın üzerine gezdirilir.