



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ GÖLEVEZ (MERSİN)

1 adet büyük boy gelevez
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
2 yemek kaşığı tatlı toz biber
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
6 su bardağı sıcak su
Yarım limon

Gölevezi yıkayıp kabuğunu soyun ve ceviz büyüklüğünde küpler halinde doğrayın. Kuşbaşı etleri ve margarinini orta boy bir tencereye aktarın. Orta ısı ateşte, sık sık karıştırarak 5-6 dakika, etler suyunu verip tekrar çekinceye kadar kavurun. Üzerine 2 su bardağı sıcak suyu hemen ekleyip kısık ateşte 25-30 dakika daha pişirin.

Toz biberi, tuzu, limon suyunu ve gölevezleri de ekleyip sürekli karıştırarak 2-3 dakika kadar kavurun. 4 su bardağı sıcak suyu da ilave ederek orta ısı ateşte gölevezler iyice yumuşayınca kadar pişirip ocaktan alın. Sıcak sıcak servise sunun.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 12.11.2021