ETLİ ŞEVKET-İ BOSTAN (KUŞADASI AYDIN)

https://www.kusadasikulturelmiras.com/

1/2 Kg şevketi bostan
300 Gr kuzu eti (tercihen böbrek yatağı)
1 Orta boy kuru soğan
2-3 Diş sarımsak
4 Çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
1 Tepeleme tatlı kaşığı un
1/2 Limon suyu

Şevketi bostan ayıklanır. Beyaz kök kısımları arzuya göre doğranır varsa kararmış, kötü görünen kısımları atılır.(çok küçük doğramamaya dikkat edin) Yeşil kısımlarının körpe taze olan kısımları da eklenir.
Ayıklanan şevket dikkatlice yıkanır. Tencere ocağa konur harlı ateşte kuzu etleri 5 dakika kadar sote edilir. Yemeklik doğranmış soğan eklenerek bir kaç dakika daha sote etmeye devam edilir. 1 Su bardağı ılık su eklenerek tencerenin kapağı kapatılarak etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Etlerin pişmesine yakın şevketi bostan, tuz, karabiber,ince doğranmış sarımsak eklenerek önce harlı ateşte sonra kısık ateşte beyaz kök kısımları yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Terbiyesi için un, limon suyu ve pişmekte olan yemeğin suyundan aldığınız bir kaç kaşık su un eriyene kadar karıştırılır.
Yemeğin pişmesine yakın bu karışım pişmekte olan yemeğe ilave edilir. Yaklaşık 5 dakika sonra yemek ocaktan alınır.
Sarımsaklı yoğurt ile servis edilmesi tavsiye edilir.

© lezzetler.com tarif no:134862 • adı:Etli Şevket-i Bostan (Kuşadası Aydın) • gönderen:Sena Tapucu • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:13