



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ŞEVKETİBOSTAN

Çiğdem Uğraş

- 1 kilo şevketibostan
- ½ kilo kuzu eti (isteğe bağlı tavuk veya danada olabilir)
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon suyu
- 1 çorba kaşığı un
- 1 tutam tuz

Şevketi bostanları güzelce yıkadıktan sonra istediğimiz büyüklükte doğrayalım. Pişirme işlemi yapacağımız tencereye etlerimizi ve yağımız koyup kavurmaya başlayalım. Daha sonra küçük küçük doğradığımız soğanları da ete ilave ederek kavurma işlemine devam edelim. Kavurma işi bitikten sonra şevketibostanları da ilave edelim. Suyunu ve tuzunu ilave ederek düdüklü tencerede 30- 35 dakika pişirelim. Düdüklü tencere soğuduktan sonra ağzını açalım, altı kısık ateşe alalım. Bir limon suyu ve unu bir kapta çırpalım. Yavaş yavaş yemeğimize ilave ederek beş dakika daha kaynatalım.

