GÖLEVİZ YEMEĞİ (ALANYA ANTALYA)

http://alanya.bel.tr

1.5 kg gölevîz
1 su bardağı haşlanmış nohut
500 gr kemikli et veya 500 gr kuşbaşı et 3 yemek kaşığı domates salçası 3 Adet orta boy domates
2 adet orta boy soğan
3 adet limon
3 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı tuz

Kullanılacak olun 1 su bardağı nohut bir gece önceden ıslatılır ve yemeğin yapılacağı gün kullanılmak üzere haşlanır.
Gölevizler yıkanmadan eller kuru şekilde soyulur, bıçak ile kırılarak doğranır. Bu şekilde doğranması makbuldür. Doğranan gölevizler limon suyu ile harman edilip üzerindeki kayganlık gidene kadar bol su ile yıkanır.
Isıtılmış tencereye kemikli etler alıntr ve suyunu çekene kadar kavrulur. Suyunu çeken etlere tereyağı ve zeytinyağı eklenerek bir miktar daha kavrulur ve ince ince yemeklik doğranan soğanlar ilave edilir.
Soğanlar pembeleşince rendelenmiş domates eklenerek biraz daha kavrulur, ardından domates salçası ve kırmızıbiber de eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Tuz ve yaklaşık 6 bardak kadar su (ederin pişmesini sağlamak için) konularak eder yumuşayana kadar pişirilir. Etler yumuşadıktan sonra gölevizler, haşlamış nohut, limon suyu eklenerek normal ateşte pişirilmeye bırakılır.
(Eğer suyu gölevizleri aşacak miktarda değilse su ilavesi yapılır.) Gölevizler yumuşak bir kıvam aldıktan sonra yemek ocaktan alınır ve servisi yapılır.

Not: Düdüklü tencerede pişirilir ise, pişirme süresi kısalır.