



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADEYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

500 gram patates (3 büyük)
400 gram kereviz (3 orta)
250 gram havuç (3 orta)
500 gram pırasa
150 gram arpacık soğanı (15 adet)
140 gram sadeyağı, ya da margarin (7 çorba kaşığı)
200 gram koyun döşü
4 bardak et suyu, ya da su
Tuz

1 Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin, kabuğu soyulmuş 15 adet arpacık soğanı ile, döş tarafından kuşbaşı doğranmış 200 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 20 dakika pişirmeli, sonra bunlara; 5 bardak et suyu ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak küçük ateşte bir buçuk saat pişmeye bırakmalıdır.

2 Diğer taraftan, bir başka tencereye bir bardak su, soyulmuş, yarım parmak inceliğinde ve yarım daire şeklinde küçük doğranmış 3 orta baş kereviz, püsküllü ve yeşil tarafları atılmış, üstünün iki yaprağı soyulmuş ve yarım parmak uzunlukta parçalara doğranmış 500 gram pırasa ile, bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve tencereyi ikide bir sallamak suretiyle, bunları kuvvetlice ateşte 15 dakika kadar sote edencesine pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, kereviz ve pırasaları suyu ile birlikte olduğu gibi et tenceresine katmalı ve pişirmekte devam etmelidir.

3 Bundan sonra, bir tavaya; 4 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin koyarak hafifçe kızdırmak, sonra bu yağa, üstleri kazınmış meyilli olarak ince kesilmiş 3 orta baş havuç katarak, havuçları yağda 3-4 dakika sote edencesine pişirmeli, sonra da havuçları bir delikli kepçe ile iyice süzölmüş olarak yağdan çıkararak, bunları da et tenceresine katmalı, sonra tavadaki kızgın yağa soyulmuş, yarım parmak kalınlığında ve yarım daire şeklinde parçalara doğranmış 2 büyük sarı patates ko yarak, tavayı sallamak suretiyle patatesleri de yağda 5 dakika kadar sote ettikten sonra, bunları da yağı ile birlikte olduğu gibi et tenceresine katmalı, et ve sebzeler iyice pişmiş bir hale gelinceye kadar orta kuvvetteki ateşte pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.