



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUZU ETLİ ŞEVKET-İ BOSTAN (DÜDÜKLÜ)

1 kg. Şevket-i Bostan
400 gr. kemiksiz kuzu eti
1 büyük kuru soğan
1 adet limon | Yarım çorba kaşığı un
1,5 çay bardağı su
Zeytinyağı (arzu ettiğiniz, damak zevkinize uygun miktarda)
Tuz

Düdüklü tencerede yemeklik doğranmış soğan ve zeytinyağı konularak kavrulur. Üzerine kuzu eti eklenerek kavurmaya devam edilir. Etler pembeleştikten sonra ayıklanmış şevket-i bostan ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılıp 20 dakika pişirilir. Pişen yemeğe bir limonun suyu, un ve tuz eklenir. Tencerenin kapağı bu kez açık olarak iki dakika daha kaynatılır.