



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ŞEVKET-İ BOSTAN

<https://www.elele.com.tr>

1 kg şevket-i bostan
500 g kuşbaşı kuzu eti
1 çay bardağı zeytinyağı
1 soğan
Tuz
Karabiber

Şevket-i bostanı bol suyla yıkayıp süzün. Kuşbaşı kuzu etini bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su koyup etler iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Haşlanan etleri ekleyip 1-2 dakika kavurduktan sonra şevket-i bostanı ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Eti haşladığınız sudan bir bardak ilave edip kısık ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.

