



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ŞEVKET-İ BOSTAN

THY Skylife

1 kg şevket-i bostan
250 g kuzu kuşbaşı
1 orta boy kuru soğan
½ limon suyu
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tereyağı

Tencerede tereyağı eritilip ince doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuşbaşı etler ilave edilip kavrulur. İki su bardağı su ilave edilerek pişmeye bırakılır. Etler yumuşayınca şevket-i bostanlar ve tuz ilave edilip pişirmeye devam edilir. Ayrı bir kâsede un, limon suyu, bir çay bardağı soğuk su çırpılır ve pişmiş olan şevket-i bostanın suyuna yedirilir. Birkaç dakika daha kaynatılarak ocağın altı kapatılır. Sıcak olarak servis edilir.