



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU ETLİ ŞEVKET-İ BOSTAN

Yarım kg kuşbaşı kuzu eti  
1 kg şevket-i bostan  
2 adet soğan  
3-4 diş sarımsak  
4 su bardağı etsuyu  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
3-4 dal biberiye otu  
Tuz, karabiber

Kuzu etlerini soğan ve sarımsak ile zeytinyağında sote edip, suyunu bırakana kadar orta ateşte kavurun. Daha sonra etsuyunu ekleyin. Etlar iyice yumuşayana kadar pişirin. Ardından şevket-i bostanları ilave edin. Tuz ve karabiberi katın. Şevket-i bostanlar da pişince, yemeği ocaktan alın. İnce kıyılmış biberiye otunu üzerine serpip servis yapın.