



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ ŞEVKETİ BOSTAN (ALAÇATI İZMİR)

Anadolujet Magazin

300- 400 gram kuzu kuşbaşı
1 kilo ayıklanmış, yıkanmış ve doğranmış şevketi bostan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 büyük boy ince kıyılmış kuru soğan
7-8 tane karabiber
2 su bardağı sıcak su
Tuz
1 kesme şeker
Biraz suyla açılmış 1 çorba kaşığı un
1 limon suyu

Öncelikle tencereye soğanı ve yağı koyup pembeleşene kadar pişirin. Ayrı bir yerde etin suyunu çıkarıp çekene kadar pişirip soğanı ilave edin. Buradaki amaç etin dağılmaması, soğan kokusunu çok emerek tadının bozulmamasıdır. Daha sonra üzerine şevketi bostanı koyup buharında biraz pişirin. Biraz yumuşayınca karabiberi, tuzu, kesme şekeri ilave edin. Bir bardak suyunu koyup güzelce pişirin. Pişmesine yakın, limon suyunu açtiğiniz unla karıştırıp dökün. Biraz daha pişirdikten sonra altını kapatıp oda sıcaklığına gelince servis yapın.

