



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ŞEVKETİ BOSTAN (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 kg şevketi bostan ayıklanmış, yıkanmış
250 gr kuzu kuşbaşı
Zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
1 limonun suyu
2 küp şeker
Tuz
2 su bardağı kadar su

Tencereye önce yıkanmış etleri yerleştirin ve ateşe koyun. Etler suyunu salıp çektikten sonra yağı ekleyin ve etleri biraz kavurun. Küp doğranmış soğanları ilave edip soğanlar ölünce de şevketi bostanı ekleyin. Üzerine limon suyunu, küp şekerleri, yeterince tuzunu ve suyunu da ilave edip pişmeye bırakın. Etin kokusu 20 dakika kadar sonra piştiğini belli ediyor.

