



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ŞEVKETİ BOSTAN (İZMİR)

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg şevketi bostan
½ kg kuzu eti
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
2 adet kuru soğan
50 gram kuru üzüm
50 gram ceviz içi
2 su bardağı su
½ çay bardağı sıcak su
Tuz

Ayıklanan şevketi bostan kaynamış tuzlu suda yumuşayınca kadar pişirilir (ortalama 10 dakika). Süzülerek kenara alınır.
Zeytinyağında kuzu eti önce tencerede suyu çekene kadar kavrulur.
Soğanlar yemeklik doğranarak üzerine ilave edilir.
Dörde bölünmüş cevizler ile şevketi bostan ilave edilir.
Islatılmış kuru üzüm eklenerek ½ çay bardağı sıcak su konulur.
Tuzu ilave edilir.
Kısık ateşte 10 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis edilir.

