MÜCEZZAGA

1 kilo yağlı koyun eti
250 gram soğan
1 kilo çöğenderi veya pazı
1/2 litre su
3 gram darülfülfül
3 gram kişniş
3 gram kimyon
3 gram damla sakızı
3 gram tarçın
3 gram karabiber
1 kilo yoğurt
1 kaşık tuz

Eti kuşbaşı iriliğinde paraçalara doğrayıp iri bir güvece koymalı. Üstüne su döküp güveci ateşe oturtmalı. Su ısındıkça yüzeyinde belirecek köpükleri bir kevgirle topJayıp atmalı. Et, suyunu tamamiyle çekince soğanı ince ince doğrayıp ete katmalı. Üstü kazınmış havucu veya temizlenmiş pazıyı ince ince doğrayıp bir kaşık tuzla güveçtekilere katmalı. Kişnişle damla sakızını iyice dövüp öbür baharatla birlikte serpiştirdikten sonra güvecin ağzını örtmeli ve vakit vakit karıştırarak güveçtekileri bir süre daha pişirmeli.
Elle sebzeler iyice pişince ateşin ısısını azaltmalı, yoğurdu döküp iyice karıştırmalı ve bir taşım birlikte kaynattıktan sonra güveci sofraya götürüp servis yapmalı. Bu yemeği pişirdikten sonra da yoğurdu katmak mümkündür. Yemek tabaklara kon-auktan sonra üzerine yoğurt dökülebilir. Ancak bu durumda yemeğin yağı donuk olabilir, en iyisi yoğurdun yemekle birlikte ısınmış olması lâzımdır. Ancak bu takdirde yemek pişince ateşin ısısını iyice hafilletmeli ve yoğurdu katıp iyice karıştırarak yoğurdun ısınmasını beklemeli.

© lezzetler.com tarif no:12070 • adı:Mücezzaga • gönderen:vardar • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:55