



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU EKMEK İLE OĞLAK ETLİ ŞEVKETİ BOSTAN (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

- 1 Kilo Şevketi Bostan
- 1 Kilo Oğlak Eti
- 2 Adet Soğan (Orta Boy)
- 2 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- Otlu ekmek için:
 - 1 Adet Pişmemiş Ekmek Hamuru
 - 2 Yemek Kaşığı Kiyılmış Arapsaçı
 - 2 Yemek Kaşığı Kiyılmış Maydanoz
 - 2 Yemek Kaşığı Kiyılmış Isırgan
 - 2 Yemek Kaşığı Kiyılmış Taze Soğan
 - 1 Tatlı Kaşığı Kiyılmış Taze Kekik
 - 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- Terbiyesi için:
 - 2 Adet Yumurta Sarısı
 - 1-2 Yemek Kaşığı Limon Suyu

Fırından alınmış ekmek hamurunun üzerine zeytinyağı ve kiyılmış yeşillikleri koyun ve yoğurun.

Hamurun kıvamını buldurun ve fırın kabına koyun. Üzerine bir bez örtün, iki misli kabarana kadar ılık ortamda bekletin.

Hamuru önceden 200 derecede kızdırılmış fırında üstü kabarana kadar pişirin ve soğumaya bırakın.

Şevketi bostanları temizleyip yıkayın. Parmak gibi doğrayın.

Tencereyi orta ateşte kızdırın, zeytinyağını koyun ve oğlak etlerini kavurun. Ayıklanmış diş diş soğanları katın ve soğanla etler yumuşayınca kadar kavurun. Üzerlerine şevketi bostanları, tuzu, karabiberi ekleyin, malzemelerin üzerini biraz geçecek kadar sıcak su koyun ve tencereyi kapağı kapalı olarak pişirmeye bırakın. Bir kaba koyduğunuz yumurta sarılarını limon suyu ile çırpın, yemeğin suyundan bir kepçe katıp karıştırın ve hazırlanan bu terbiyeyi azar azar yemeğe dökerken yemeği karıştırın ve yemeği ocaktan alın. Sıcak olarak ve yanında otlu ekmekle birlikte sofraya verin.



© lezzetler.com tarif no:114660 • adı:Otlı Ekmek ile Oğlak Etli Şevketi Bostan (Alaçatı İzmir) • gönderen:pür • indirme tarihi:07.04.2025 - 02:27