



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADEYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

3 sarı patates
1/2 kg pırasa
3 kereviz (orta)
150 gr. küçük soğan
3 havuç (orta)
200 gr koyun eti (döş tarafından)
4 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı sadeyağ
4 bardak etsuyu ya da su
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye 1,5 kaşık sadeyağ, kabukları soyulmuş küçük küçük soğanlar, koyun döşü (kuşbaşı olarak) konur. Tencerenin kapağı kapatılır, 20 dakika kadar kavrulur. Sonra bunlara et suyu ve tuz katılarak bir buçuk saat pişirilir.

Başka bir tencereye bir bardak su ve kabukları soyulmuş, yarım parmak inceliğinde ve yarım ay şeklinde doğranmış kerevizler, kökleri kesilmiş, yeşil yaprakları atılmış ve üstünün iki yaprağı soyularak yarım parmak boyunda doğranmış pırasalarla, artan sadeyağ konularak kapağı kapatılır.

Tencere ara sıra sallanarak kuvvetli ateş üzerine oturtulur. 15 dakika pişirildikten sonra içindekiler olduğu gibi et tenceresine aktarılır. Bundan sonra bir tavaya ölçülere göre margarin konularak hafifçe kızdırılır, sonra yağa üstleri kazınmış ve ince ince enliliğine doğranmış havuç dilimleri atılarak 4 - 5 dakika sote edilir. Delikli kepçe ile süzerek alınır ve et tenceresine konur. Tavadaki kızgın yağa aynen kerevizler gibi soyulan patatesler atılır ve tava sallanmak suretiyle pa-tatcsler 5 dakika kızartıldıktan sonra tava, patatesler' ve yağı ile birlikte et tenceresine boşaltılır. Et ve sebzeler iyice piştikten sonra tabağa alınarak servis yapılır.