



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEVKETİBOSTAN

500 gram ayıklanmış şevketibostan

Yarım limonun suyu

2 bardak soğuk su

200 gram kuşbaşı kuzu eti

15 arpacık soğan

4 kaşık zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

2,5 bardak sıcak su

Terbiye için:

1 tatlı kaşığı un

Yarım limonun suyu

Yarım limon suyunu soğuk suya dökün ve ayıkladığınız ve doğradığınız şevketibostanlarınızı bu suya atın. Başka bir yerde kuzu etini zeytinyağıyla birlikte et suyunu verene kadar sonra da çekene kadar pişirin. Üzerine soyduğunuz arpacık soğanlarını ekleyin ve biraz da bu şekilde pişirin. Daha sonra sıcak suyu ekleyerek bir süre bu şekilde pişmeye bırakın.

Terbiyesini hazırlamak için bir kaseye unu ve limon suyunu koyup karıştırın ve yemeğin suyundan da bir kaşık ekleyin. Daha sonra bu karışımı yemeğe ekleyin ve bu şekilde 25-30 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra tuz ve karabiberini ekleyin ve bir taşım karıştırıp ocağı söndürün.

