SULTAN HAVUZU (İSTANBUL)

200 gr margarin
Yarım kg dana eti
2 adet soğan
250 gram pazı tursuşu
50 gram badem
1 çay kaşığ pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kara biber
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Erişte için:
2 su bardağı un
Yarım çay bardağı süt
2 çorba kaşığı margarin
Yarım çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet etsuyu tableti
Tuz

Dana etini kuşbaşı olarak doğrayın. Tuzlayıp, kendi suyunu bırakıp, çekene dek kısık ateşte pişirin. Yumuşayan ete küçük doğranmış soğan ve 1 çorba kaşığı margarin ilave edip, kavurun. Pulbiber ve karabiberi ekleyip, tekrar kavurun. Pazı turşusunu katıp 1-2 kez ateşte çevirin. Unu eleyip, ortasını havuz gibi açın Yumurtaları, sütü ve tuzu ekleyerek, hamuru yoğurun. İki eşit parçaya ayırın. Her hamuru unla kalın yufka şeklinde açın ve biraz kurumasını bekleyin. Hafif kuruyan yufkaları rulo şeklinde sarıp, ince ince kesin. Bir tencereye su koyarak kaynatın. Tuz ve yarım çorba kaşığı margarini ekleyin. Kaynayan suya erişteleri katın. 15 dakika haşlayıp, süzün. Servis tabağına erişteyi yerleştirip, ortasına eti koyun. 2 çorba kaşığı margarini eritip, bademleri kavurun. Et suyu tabletini koyun ve eriştenin üzerine gezdirerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:94219 • adı:Sultan Havuzu (İstanbul) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:14.05.2025 - 00:58