ÜVEYİK BUĞULAMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 4 üveyik, 100 gr tereyağı, 8 kahve fincanı su, 1 tutam karabiber, 1 tutam kekik, 1 dal biberiye, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Tüyleri çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, bol suda yıkanmış, tuzlanmış ve ayakları geriye çevrilerek bağlanmış dört üveyik kuşu, 1 tutam kekik, 1 tutam karabiber, 1 dal biberiye, yeteri kadar tuz, 100 gr tereyağı ve dört fincan su ile küçük bir tencereye konur ve kapağı örtülü olarak hafif ateşte pişmeye bırakılır. Her 15-20 dakikada, bir fincan sıcak su katarak tencereye dört fincan su daha dökülür. Böylece üveyikler birbuçuk saate yakın bir süre pişirilir. Üveyikler pişince, ortadan kesilerek sağlı sollu iki parçaya bölünür ve servis tabağına yerleştirilir. Tencerede kalan suyu da süzüldükten sonra üzerine gezdirerek dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10532 • adı:Üveyik Buğulaması • gönderen:Asegul • indirme tarihi:20.05.2024 - 13:35