YAZ TÜRLÜSÜ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 büyük enginar çanağı, 6 parçaya bölünmüş
240 g taze körpe bakla, uçları ve kenarları incecik kesilmiş
50 g tereyağı veya sadeyağ
250 g kuşbaşı kuzu eti, yağlı
2 adet orta boy soğan, halka halka doğranmış
240 g taze fasulye, uçları ve kenarları incecik kesilmiş
250 g sakız kabağı, halka halka doğranmış
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet büyük boy domates, küp küp doğranmış
Enginar ve Baklalar için
½ adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Tencerenin Kapağını Sıvamak için
150 g un
125 ml su

Enginar çanağını ve ayıklanmış baklaları limonlu tuzlu suda bekletin. Bu sırada diğer malzemeleri hazırlayın.
Toprak bir tencerede harlı ateşte yağı eritin ve orta ateşte kuşbaşı kuzu etini pembeleşinceye kadar pişirin.
Eti tencereden alın ve kalan yağda soğanları pembeleşinceye kadar pişirin.
Tencereyi ateşten alın. Önce etleri daha sonra sebzeleri üzerine ilave edin ve tencereyi tekrar ateşe koyun.
Tuz, karabiber ve domatesi ekleyin. Kapağını kapatın.
Unu suyla karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. Tencere kapağının etrafını bu hamurla iyice kapatın.
Kısık ateşte, sebzeler suyunu salıp sonra çekinceye kadar 45-50 dakika yavaşça pişirin.
Sıcak servis edin.

Not: Bu yemeği güveç veya döküm tencerede hiç ön pişirme yapmadan tüm malzemeleri karıştırarak önceden ısıtılmış 200 . fırında da yaklaşık 1.5-2 saatte pişirebilirsiniz. Türlü adı üstünde, türlü türlü sebzenin bir arada piştiği yemeklerdir. Hangi sebzelerin kullanılacağı tamamen zevke bağlıdır, genellikle evde ne varsa o kullanılır. Türlüyü kış mevsiminde kereviz, patates, havuç gibi kış sebzeleriyle hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:172508 • adı:Yaz Türlüsü • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:14.05.2024 - 02:15