



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Şevketi Bostan (Ege)



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 demet şevketi bostan (ayıklanmış ve doğranmış)
- 300 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 su bardağı sıcak su

Terbiyesi İçin:

- 1 adet limonun suyu
- 1 adet yumurta sarısı

Yapılışı:

1. Şevketi Bostanı Temizleyin:

- Şevketi bostanın sert ve dikenli kısımlarını ayıklayın.
- Bol suyla yıkayıp süzün.

2. Eti Kavurun:

- Tencereye zeytinyağını alın, kuşbaşı doğranmış eti ekleyip mühürleyin.
- Üzerine doğranmış soğanı ekleyip kavurmaya devam edin.

3. Şevketi Bostanı Ekleyin:

- Unu ekleyip birkaç dakika karıştırın.
- Şevketi bostanı tencereye alın, tuz ve karabiber ekleyin.
- Sıcak suyu ekleyerek kapağı kapalı şekilde **kısık ateşte 30-35 dakika pişirin.**



4. Terbiyesi İçin:

- Bir kasede yumurta sarısı ve limon suyunu çırpın.
- Pişen yemeğin suyundan birkaç kaşık alıp terbiyeye ekleyerek ılıtın.
- Karışımı yavaşça tencereye dökün ve karıştırarak 5 dakika daha pişirin.

5. Servis:

- Yemeği sıcak olarak yanında limon dilimleri ile servis edin.

>> **İpucu: Daha yoğun bir aroma için pişirme sırasında bir diş sarımsak ekleyebilirsiniz.**

Ayrıca, et yerine sadece zeytinyağlı versiyonunu da yapabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı