

Şevketibostan Yemeği

Toplam 105 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 15/10

Ege'nin şevketibostan zeytinyağı limon ve kuzu etiyle hafif ekşi bir bahar yemeği verir.

Malzemeler

- 700 gr Şevketibostan
- 300 gr Kuzu kuşbaşı
- 60 ml Zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Şevketibostan temizleyip iri doğrayın kuzu etini kuşbaşı hazırlayın.
2. Kuzu etini zeytinyağında 10 dakika kavurun.
3. Şevketibostan ekleyip 3 dakika çevirin.
4. Sıcak su ve tuzu katıp 30 dakika pişirin.
5. Limon suyunu ekleyip 5 dakika daha pişirin.
6. 5 dakika dinlendirin, ekşi tat et suyuna dengeli yayılsın.

PÜF NOKTASI

Limonu son bölümde ekleyin; otun rengi kararmaz, et suyu da keskinleşmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuzu etli şevketibostan sıcak olarak pırlantı pilavıyla servis edin.