

Şevketibostan Yemeği

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 5/10

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

Yapılış

1. Şevketibostan taze kuzu eti suya kaynatılarak kuzu etini iri küpler halinde bekletin.
2. Kuzu etini zeytinyağında 10 dakika kavurun.
3. Şevketibostan ekleyip 30 dakika pişirin.
4. Limon suyunu ekleyip 5 dakika daha pişirin.
5. Şevketibostan taze sulu harcı labaklayıp üstüne birkaç damla limon sıkın.

PÜF NOKTASI

Eti ocaktan aldıktan sonra alüminyum folyoyla örtüp 5 dakika dinlendirmek sular ekşi bitirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze dereotu ve zeytinyağıyla porselen tabakta soğuk tüketin; lezzet ertesi gün daha derin olur.