

Şevketi Bostan Paça

Malzemeler

- 1 kg ayıklanmış şevketi bostan
- 1 adet soğan
- 2 kahve fincanı Kristal Zeytinyağı
- Yarım limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Terbiye malzemeleri

- 1,5 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 6 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 4 yemek kaşığı sirke
- Tuz



Yapılışı:

Şevketi bostanın kök kısımları yeşil kısımlarından ayrılır, kararmaması için limonlu suda bekletilir. Tencereye zeytinyağı eklenir üzerine ince doğranmış soğanlar ilave edilerek kavrulur. Üç su bardağı su eklenerek kaynaması beklenir. Kaynayan

suya şevketi bostanın kök kısımları konur, pişmesine yakın yaprak kısımları ilave edilir. Tekrar kaynamaya başladığında ocağın altı kısılır ve pişmesi beklenirken ayrı bir yerde terbiyesi için, zeytinyağı ve sarımsak ocakta hafif çevrilir, şevketi bostanın sıcak suyundan az bir miktar alınarak buraya eklenir. Sonra kalan malzemelerle karıştırılarak terbiye hazırlanır, pişen yemeğe yavaş yavaş ilave edilir. Az kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır. Afiyet olsun...