

## Pirinçli Şevketi Bostan



### Malzemeler

- 1/2 kg. şevketi bostan
- 1 adet iri boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2-3 adet domates
- 5-6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 avuç pirinç
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1/2 limon suyu
- 1/2 çubuk tarçın
- 2-3 bardak su
- Tuz

Şevketi bostanın dikenli yaprakları ve odunsu kökleri olduğu için ayıklaması oldukça zor bir ottur. Traşlayıp kabuklarının soyulması ve yaprakların temizlenmesi gerekmektedir. Bu yüzden ayıklanmış almak daha kolaydır. Pazarlarda temizlenmiş vaziyette, su dolu kapların içinde satılıyor. Çünkü; sudan çıktıktan kısa bir süre sonra, pembe bir renk alıyor. Bu nedenle, aldığınız şevketi bostanı hemen pişiremeyecekseniz, limonlu ve unlu su dolu bir kap içinde muhafaza etmeniz gerekiyor.

En yaygın pişirme şekli, kuzu eti ile yapılanı. Haşlayıp üzerine limon, zeytinyağı sosu ile salatasını yapabilirsiniz. Veya haşlayıp, ince kıydığınız şevketi bostanı, sarımsaklı süzme yoğurt ile karıştırın ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Güzel bir balık mezesi olur.

Şevketi bostan, sağlık açısından da çok yararlı bir bitki. Özellikle kaynama suyu içildiğinde, böbrekler için iyi bir temizleyicidir.



Zeytinyağlı şevketi bostan için şevketibostanı serçe parmağı ebadında julyen kesin.

Soğanları yemeklik doğrayın. Sarımsakları kıyın. Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın.

Bir tencerede kısık ateşte zeytinyağını kızdırın. Ayıklanmış ve doğranmış şevketibostanı tencereye ilave edip biraz döndürün.

Daha sonra soğanı ilave edip, soğanlar yumuşayana kadar kavurun. Sarımsağı ilave edin.

Daha sonra domateslerin 3/2'sini, şekeri ve tuzu ekleyin. 1/2 limonun suyunu sıkın. 2 bardak su ilave edin, 1/2 çubuk tarçını içine atın ve yaklaşık 20 dakika kaynamaya bırakın.

Kaynadktan sonra pirinci ve kalan domatesleri ekleyin. Kapağı kapalı olarak pirinç yumuşayıp, şevketibostan pişene kadar ateşte tutun.

Ateşten aldıktan sonra pişirdiğiniz kapta soğumaya bırakın.

Yoğurt ile soğuk veya ılık servis edin.