



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALAŞEHİR KAPAMASI (MANİSA)

Manisa İl Kültür Müdürlüğü

Malzeme:

Un, zeytinyağı,
kıyma, soğan, et suyu,
karabiber, maydanoz, tuz, kimyon.

Yapılışı:

Hamur yoğrulduktan sonra ince ince açılır. Küçük küçük karelere bölünür. Hazırlanan hamur bir süre zeytinyağında bekletilip dinlendirilir. Ayrı bir kapta kıyma, soğan, karabiber, tuz, maydanoz ve kimyon karıştırılarak hazırlanan malzemeler hamurlara bohça şeklinde yerleştirilir. Dürülen kapama tavada kızartılır, servis sırasında üzerine kaynar et suyu dökülür.