



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAPUTAŞI (DENİZLİ)

10 taze asma yaprağı
250 gr kuzu kuşbaşı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı pirinç
1.5 su bardağı su
Tuz

1. Asma yapraklarını küçük küçük doğrayın. Bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurup yaprakları ve sıvıyağı ekleyin. Yapraklar haşlanınca suyunu süzün.
2. Eti tencereye alın. Suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Pirinci yıkayıp süzün ve ete ekleyin. 1.5 su bardağı su ve tuz ilave edin. Kaynayınca ateşi kısın. Suyunu çekinceye kadar pişirin.
3. Pilavı ateşten alıp haşlanmış asma yapraklarını ekleyin ve tahta kaşıkla harmanlayın. Üzerine kağıt havlu örtüp tencerenin kapağını kapatın, 10 dakika dinlendirin. Yoğurt eşliğinde sıcak olarak servis yapın.