



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET KAPAMASI (DENİZLİ)

Denizli Valiliği

Genellikle Babadağ yöresinde pişirilen bir yemek çeşididir. Koyun, oğlak veya kuzu eti küçük parçalar halinde doğranır, salça ile ovulur. Sarımsak, soğan ve patates doğranır, Hepsi bir tencerenin içine doldurulur. Üzeri bir tava ile kapatılır ve tencere ters vaziyette kömür ateşinin üzerine konur ve pişmeye bırakılır. İstenirse tavanın boş kenarlarına pirinç ilave edilebilir veya suyu ile de ayrıca pilav pişirilebilir.. Et kapaması sıcak olarak, yanında salata ile servis yapılır.
