



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS KAPAMA

Nedim Atilla

MALZEMELER:

750 gram parça kuzu eti
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı zeytinyağı
1 baş soğan
1 baş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Büyük kuşbaşı doğranmış et, küp küp doğranmış soğan, centilmiş sarımsaklar, salça, baharat, tuz ve zeytinyağını bir kaba koyup iyice harmanlayın. Üzerine güveç kapatıp ters çevirin. Güvecin yanlarına 3 su bardağı su koyun. Tasın üzerine bir taş koyun. Kapamayı odun ateşinin üstüne konan sacayağında 3 saat kadar yavaş yavaş pişirin. Kapama tasının kenarından güvecin içine sızan et suyuna 1 bardak kaynar su ekledikten sonra ılık suda bekletilip süzölmüş pirinci koyun. Tasla güvecin arasındaki boşluğa yayılmasını sağlayın. 20 dakika daha közde tuttuğunuz güveci ateşten alıp üzerine bir kapak koyarak sofraya bezine sarın. Bu şekilde 15 dakika dinlendirdikten sonra sıcak servis yapın.