



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAPAMA (ELAZIĞ)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Soğan , sarımsak ve patatesler soyulup bütün bırakılır. Et konup tuz , kekik ve sirke ile karıştırılır.Yağ bir güveçte eritir. İçine salça ilave edilerek kavrulur. Etler güvecin (toprak kap) dibine döşenip üzerine patates, soğan ve sarımsaklar yerleştirilir. Suyunu vererek kapağı örtülür. Un ve su karışımı sert bir hamur yapılarak kapağın etrafı almayacak şekilde hamurla sarılır ve ocakta pişirilir.
