



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPAMA (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

İki kilo sogani da bükli dogra. Sora üç baş sarımsak dogra, iki büber em bi patlicani da dogra. Sora bi kilo parça et. Tut eti çes bük parçelere em episini bi tencereye diz. Biçe sogani, sarımsagi, eti, em biberlen patlicani da. Sora üstüne bi yemek kaşığı boyama, bi yemek kaşığı vegeta, em bi orta kaşığı tuz, em 3 yemek kaşığı margarim. Bi su bardagi, sirçe, em bi su bardagi su. Em bi sert çağıtlen tencerenin üstuni saraysın. Kapak cibi yapaysın, iç ava cirmesın. Bağlaysın bi iplen cenarlarını. Sora koy kaynasın. Başladı mı kaynama da az ateşte bi üç saat kaynasın. Kaynarçem yok karıştırma. Veç tutma tencerenin eleginden em sallama tencerey. Üç saat doldı mı yemek hazır. (Kaynak Kişi: Şasime Birdayni)

Not: Kapama aslında, sebzeli et yemeğidir. Teknolojinin getirdiği, düdüklü tencerenin başka bir uygulaması, havayı tencerenin içine hapsederek yemeği kendi lezzeti içerisinde pişirme tekniği bu yemek için uygulanmaktadır.