



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIVIRCIKLI KUZU KAPAMA

1 Adet Patates
1 Adet Kıvırcık Marulun Göbekli Kısmı
350 gr. Kuşbaşı Et
1 Adet Orta Boy Soğan
1 Adet Orta Boy Havuç
½ Demet Dereotu
½ Çay Bardağı Sıvı Yağ
1 Kaşık Margarin
Tuz
Karabiber

Ön hazırlık olarak etleri basınçlı tencereye alalım.Üzerini 3 parmak aşacak su ilavesi ve tuz ile etleri haşlayalım.Sonra etleri ateşten alalım.

Ayrı bir tencerede soğanı sıvı yağ ve margarin ilavesi ile pembeleştirilim.Havucu ilave edip,sote edelim.3-5 dakika daha kavurup,haşlanan etleri suyu ile birlikte ekleyelim. Orta boy patatesi soyup, yarısından keselim ve tencereye aktaralım. Tuzunu, biberini kontrol edip, pişmeye bırakalım.

Ateşten almadan birkaç dakika önce,kalınca doğranmış kıvırcık marulu ilave edelim.Ateşten aldıktan sonra servis tabağının ortasına patatesi alalım. Kenarlarına etleri yayıp, dereotunu serperek, servis yapalım.
