



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KAPAMA (DÜDÜKLÜ)

Yasemin Aydın

½ kilogram pirinç

3 adet kuru soğan

1,5 kilogram kemikli kuzu eti

1 tatlı kaşığı kuru nane

Tuz

1,5 kilogram kuzu eti yıkanarak temizlenir. Ardından kuzu etleri düdüklü tencereye yerleştirilir. Etin kilosu kadar su ekleneceği için içerisine 1,5 bardak su konularak kapağı açık bir şekilde yüksek ocak ateşte pişmeye bırakılır. 3 adet kuru soğanın kabukları soyularak rendelenir ve kaynamakta olan etlere ilave edilir. İçerisine 1 tatlı kaşığı kuru nane eklenerek düdüklü tencerenin kapağı kapatılır. Buharı çıkınca ocağın altı kısılır ve ortalama 30 dakika pişirilir. Eğer düdüklü tencereniz yok ise aynı işlemi herhangi bir tencerede de yapabilirsiniz ancak ortalama 1-1,5 saat sürebilir. Fırın tepsisinin alt zemini gözükmeyecek şekilde pirinçler yayılır ardından önceden kaynatılmış olan su ile 3 yemek kaşığı tuz ilave edilerek dinlenmeye bırakılır. Ortalama 5 dakika bekletilmesi yeterli olacaktır. Tuzlu suda bekleyen pirinçlerin suyu dökülür yeniden duru sudan geçirilerek süzülür. Düdüklü tencerede haşlanmış olan kemikli kuzu eti süzgeçli kepçe yardımı ile tencereden alınarak pirinçli tepsiye yerleştirilir. Etlerin haşlanmış olduğu suyun 1 litresini tepsiye ilave edip çok yağlı olmaması açısından üzerine yarım litreye yakın su eklenerek önceden ısıtılmış fırına yerleştirilir. Fırının alt kısmında 210 derecede 30 dakika pişirilmelidir. Ara ara pirinçler kontrol edilerek diri kalmaması açısından su eklenebilir.

