



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KAPAMA (ELAZIĞ)

1 kg kemikli kuzu eti
1 demet taze soğan
Yarım demet pazı
Tuz, karabiber
Hamur için:
1 su bardağı un
Yarım su bardağı su
Tuz

1. Eti iri parçalar halinde doğrayın. Taze soğanları temizleyip bir parmak uzunluğunda verev olarak kesin. Pazıyı temizleyip yıkayın ve süzün.
2. Taze soğanların yarısını güvecin tabanına yerleştirin. Üzerini pazı yapraklarının yarısı ile örtün. Etleri pazıların üzerine yerleştirip karabiber ve tuz serpin. Kalan taze soğanları ekleyin, kalan pazı yaprakları ile üzerini kapatın.
3. Güvecin üzerini kapatmak için; un, su ve tuzu bir kaba alıp yoğurarak hamur hazırlayın. Hamuru kapak gibi güvecin üzerine kapatın. Su eklemeyen kısık ateşte 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Süt Kuzu Kapama için tıklayın](#)