



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KAPAMA (ERZURUM)

1 kg kuzu eti
1 demet yeşil soğan
1 demet pazı
1 demet semizotu
1 demet marul
tuz
karabiber
kapak hamuru için:
un
su

Soğanları ve pazının bir kısmını güvecin dibine yerleştirin. Üzerine etleri koyduktan sonra, tekrar sırasıyla soğan, pazı, semizotu ve marulu sıralayarak güvece doldurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Sonra yemeğin üzerini kapatmak için sadece un ve su karışımından güveç ağzının genişliğinde bir hamur hazırlayın. Bu hamuru bir kapak şeklinde üzerine kapatın. Hiç su ve yağ koymadan ilk önce hızlı ateşte bir süre pişirin. Daha sonra kısık ateşte 2 saat pişirin. Hamuru üzerinden kaldırdıktan sonra sıcak olarak servis yapın.