



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KAPAMA (KIRKLARELİ)

Kırklareli Valiliği - Öğ. Gör. Ali Çakır

450 gr kemiksiz kuzu eti
3 su bardağı su
1 su bardağı baldo piring
1 adet orta boy soğan
3 adet yeşil soğan
3 dal taze nane
1 tutam karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Kuzu etleri tencereye konarak kıyılmış kuru soğan ile haşlanır. Pişmeye yakın içine bir tutam tuz atılır. Tereyağda piringler kavrulur. Kavrulan piringler tepsinin altına yayılır. Üstüne soğanlı kuzu eti ve suyu konur. Su etlerin hizasına gelmelidir. Yeterli gelmezse su ilavesi yapılır. Üzerine kıyılmış taze soğan ve taze nane konur. Karabiberi ilave edilerek fırına verilir. 30 dk kadar pişirilir. Piştikten sonra fırının içinde üstü kapatılarak 20 dk dinlendirilerek servis edilir.

