



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KUZU KAPAMA

800 gr kuzu kolu (200'er gr'lık 4 parçaya bölünmüş)

2 su bardağı et suyu

1 çay kaşığı tuz

1/2 kahve kaşığı karabiber

12 arpacık soğanı (kabukları soyulmuş)

2 çorba kaşığı dereotu (kıyılmış)

Orta boy bir tencereye, etleri ve etlerin üstünü örtecek kadar su koyup, harlı ateşte kaynatınız. Su kaynar kaynamaz tencereyi ateşten alıp, etleri bir kevgire aktararak üstünden soğuk su geçiriniz.

Etlerin haşlandığı tencereye soğuk suda yıkanmış etleri, 2 su bardağı et suyunu, tuz, biber ve arpacık soğanlarını koyup, tencerenin ağzı kapalı olarak 1 saat orta ateşte pişiriniz. Tencerenin kapağını açıp dereotunu serpiniz. Tencerenin kapağını kapayıp 15-20 dakika daha pişirerek, tencereyi ateşten alınız.

Yemeği ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.

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