



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUZU KAPAMA

4-6 kişilik Gerekli malzeme:

1 kuzu kol (1.200-1.300 gr)

15 dal taze soğan

1 demet pazı

2 yeşil salata 1 soğan

1 boy havuç

2 çorba kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı tozşeker

2.5 su bardağı su

1 çorba kaşığı un Tuz

1 Taze soğan, pazı ve yeşil salataları yıkayıp ayıklayın. Hepsini bir parmak boyunda doğrayın.

2 Havucu temizleyip yarım halkalar halinde kesin. Kuru soğanı ince ince doğrayın. Margarini eritip porsiyonluk parçalara bölünmüş kuzu etini soğanla birlikte kavurun. Et kavrulunca havucu ekleyip 1-2 dakika karıştırarak kavurduktan sonra pazı, salata ve taze soğanı ilave edin. Tuz ve tozşekeri ekleyip karıştırın.

3 1.5 su bardağı su ilave edip tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin.

4 Unu 1 su bardağı suyla ezin. Etler pişince karışımı yavaş yavaş ilave edip karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra sıcak olarak servis yapın.