



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMA

Malzemesi

1 kg. kuzu eti (Kol tarafından birer kişilik parçalar halinde dilimlenmiş)

1 baş iri soğan

1 baş yeşil soğan

2 adet kıvırcık salata

1 demet dereotu

Tuz

Karabiber

Etleri yıkayıp, 4-5 bardak su ve soyulmuş bütün bir soğanla birlikte tencereye koyarak, orta ısıda bir kaç taşım kaynatın. Bu arada, yüzeyde biriken köpükleri alın.

Bir parmak uzunluğunda doğradığınız yeşil soğanın dış yapraklarını atarak, yaprak yaprak ayırın, iyice yıkanmış kıvırcık salata, ince kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberi ilave ederek, ateşi biraz kısıttan sonra et iyice pişinceye kadar kaynatın.

Piştirme işlemi tamamlanınca, tencereyi ocaktan alarak, kuzu kapamayı, salçasıyla ve sebzeleriyle birlikte servis yapın.