



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI KUZU KAPAMA (KOCAELİ)

6 parça kemikli kuzu eti
4-5 sap taze soğan
4 pazı yaprağı
2-3 diş sarımsak
45 gr tereyağı
1 su bardağı su
Tuz

1. Tavadada tereyağını eritin. Etleri ekleyip çevirerek hafif kızartın ve yayvan bir tencereye alın.
2. Soğanların yeşil saplarını kıyıp tereyağında hafif soteleyin. Pazı yapraklarını iri iri doğrayın. Soğan ve pazıları etlerin üzerine yayın.
3. Sarımsakları soyup ikiye kesin ve etlerin üzerine serpiştirin. Suya bir miktar tuz ekleyip karıştırın ve tepsiye ilave edin. Kapağı kapalı olarak 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Uruç Kapaması için tıklayın](#)