



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI KUZU KAPAMA

400 gr. kuzu kuşbaşı
4 adet patlıcan
1'er adet domates, havuç, patates, soğan
3 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
5 sivri biber

Eti, suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Patlıcanların kabuklarını alacalı soyup iri iri doğrayın, etlere ekleyin. Üzerine rendelenmiş domatesi, küçük küçük kesilmiş havuç ve patatesi, yarım ay şeklinde kesilmiş soğanı, kıyılmış sarımsağı, iri iri doğranmış sivri biberi, zeytinyağını ve tuzu ilave edin. Kendi suyuyla pişmeye bırakın.

