



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARPACIK SOĞANLI KAPAMA (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ Kg. kuzu eti kuşbaşı doğranmış

1/1 kg. arpacık soğan

3-4 demet taze soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

5-6 diş kabukları soyulmamış sarımsak (Arpacık soğanlı kapama için)

1 tatlı kaşığı domates salçası (arpacık soğanlı kapama için)

Tuz

Karabiber

Taze nane

Kuzu eti yıkanıp kendi suyunu çekip 5-6 dakika tencerede döndürülür, arpacık soğanlar kabukları soyulup yıkandıktan sonra etin içine karıştırılıp bir çorba kaşığı tereyağı ilavesi ile kısım ateşte karıştırılarak kavrulurken içine bir tatlı kaşığı kadar domates salçası ve 5-6 diş kabukları soyulmamış iyi yıkanmış sarımsaklar da ilave edilerek bir o kadar daha kavrulur, yeteri kadar tuz ilave edilen kavrulmuş malzemelere üzerine çıkacak kadar (malzemeler ile aynı seviyede olacak) sıcak su ilave edilip tencerenin kapağı kapatılıp kısık ateşte pişmeye bırakılır. Yaklaşık 20-25 dakika kontrollü bir şekilde pişirilir. (Soğanların dağılmaması gerekmektedir). Yemek tabaklarına aktarılan yemeğin üzerine kara biber serpilerek servis yapılır.