



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI KUZU KAPAMA

Gerekli malzeme:

6 parça kemikli kuzu ki

8-10 arpacık soğan

8 yeşil soğan

1 havuç

Yarım demet dereotu

6 marul yaprağı

tuz

Eti tencereye koyup, suyunu salıp çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Arpacık soğanları soyup ete ilave edin ve 1 saat daha pişirin. Havuç, yeşil soğan ve dereotunu yıkayıp doğrayın.

Ete tuz ve sebzeleri ilave edip 20 dakika daha pişirin. Arpacık soğanları yemeğin içinden alıp dana sonra kullanmak üzere ayırın.

Marul yapraklarını yıkayıp haşlayın. Düz bir zemine yayıp pişirdiğiniz etli karışımı yapraklara paylaşın ve sarın. Ayırdığınız arpacık soğanla birlikte sıcak servis yapın.

[ML® Sülbiye için tıklayın](#)
