



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BOSTAN KAPAMA

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 1 adet büyük soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 adet patates
- 2 adet havuç
- 4 adet körpe kıvırcık yaprağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Kuşbaşı et az suyla yarım haşlanır. Diğer yanda ince kıyılmış soğan tereyağında börttürülür. Bir kaç parçaya kesilmiş havuçlar atılır, 10 dakika sonra soyulmuş ve ikiye kesilmiş patatesler atılır, 10 dakika daha kavurduktan sonra et, tuz ve karabiber konur, şöyle bir karıştırılır. 1 su bardağı kadar et suyu gezdirilir. Kapak kapatılır. Orta ateşte 15 dakika kadar pişirilir. Son olarak iri doğranmış kıvırcık parçaları atılır, karıştırılır, ateşten alınır.