



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇAPUT AŞI

30 Gr Sana Klasik  
50 ml koruk suyu  
100 gr kuzu eti  
1 Su Bardağı baldo pirinç  
1,5 Su Bardağı sıcak etsuyu  
10 Adet taze asma yaprağı

Pirinç bol suda yıkayıp soğuk suda 15 dakika kadar bekletin. Margarini eritip pirinç kavurun. Ayrı bir tavada kuzu etini tuz, kimyon ve karabiber ile tatlandırarak kavurun. Koruk suyu (yeşil üzüm suyu), ince doğranmış asma yaprağı ve etsuyunu ilave ederek kaynatın. Pirinç ekleyip suyunu çekinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.