



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET KAPAMA (FETHİYE MUĞLA)

<https://www.infethiye.net>

Bir tencereye kemikli ve kuşbaşından daha büyük doğranan etler, iri doğranmış soğan, tuz, sıvıyağ, az kırmızı toz biber, yeterince su konularak odun ocağına konur, kapağı kapatılır. Başka bir yerde buğday unundan yapılan hamur tencerenin kapağının kenarına sürülerek tencerede pişen etin hava ile teması kesilir. Hamurdan hava kabarcıkları çıkmaya başlayınca yemek pişmiştir ve servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:122428 • adı:Et Kapama (Fethiye Muğla) • gönderen:şafak güneş • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:52