



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATATES KAPAMA

Posta Gazetesi

1 kg. kuzu but kuşbaşı
3 adet kuru soğan
3 adet domates
1 adet patates
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
3 adet patates
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar
Tuz

Kuşbaşını güvecinize koyun. Üzerine sırasıyla küp doğranmış soğan ve domatesi ekleyin. Baharatları serperek iyice karıştırın. Üzerini alüminyum folyo ile kapatarak, 180 derecede 2 saat, etler yumuşayınca kadar pişirin. Patatesleri, dilimleyin. Etlerin pişmesine yakın, dilim patatesleri, etlerin üzerine yerleştirin. Üzerine sos dökün, sosunuz kızarana kadar pişirin. Kaşar peyniri serperek, peynir eriyene kadar tekrar fırınlayın.

