



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAMA (MANİSA ALAŞEHİR)

Galip Aydođdu

250 gr un
Aldığı kadar su
1 tatlı kaşığı sirke
Tuz
250 gr kıyma
Haşlanmış kemik suyu (Kaval kemiğı suyu)
600 gr soğan
1 demet maydanoz
Karabiber ve pul biber
Tereyağı (üzerine kararınca)
Yoğurt (su katılmadan çırpılarak)
Zeytinyağı (pişirme esnasında kullanılacaktır)

Kaval kemiğı 2 saat önceden kaynatılır.

Kuru soğan, 2 saat önceden robottan geçirilip suyu kalmayacak şekilde sıkılır.

Hamuru hazırlamaya başlanır: Un ve su, sirke katılıp kulak memesi yumuşaklığına getirilecek şekilde karılır, üzeri zeytinyağıyla yağlanıp 1 saat dinlendirilir.

Sonra tezgâh üzerinde ince bir şekilde açılır, 5x5 cm ebatlarında kesilir, kesilen her parçanın üzerine kıymalar koyulup hamur bezeleri kapatılır.

Kıymanın hazırlanışı: 250 gr dana kıyma içine önceden hazırlanan soğan ve maydanozun sap kısımları ince kıyılarak konur. Karabiber ve tuz da eklenip yoğrulur.

Hazırlanan malzemeler tava içerisine yerleştirilir.

Kızdırılmış zeytinyağıyla kızartılır.

Pişirme işlemi bittikten sonra sunum tabağına 6-8 adet koyulup üzerine 2 yemek kaşığı kemik suyu, bir kenarına çırpılmış yoğurt (2-3 kaşık), üzerine de tavada kaynatılan tereyağı gezdirilir, bir tutam maydanoz yaprağı kıyılmış olarak serpilir.

Not: Tercihe göre pul biberi serpilerek yenebilir. Yanına domates ve biber de dilimlenebilir. Alaşehir ile özdeşleşen müthiş lezzet kapama, kökeni itibariyle Tatar yemeğidir.



