



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAPAMA (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg dana veya kuzu eti  
250 gr tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı kırmızı toz biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı salça  
2 orta boy soğan  
750 ml su

Derin bir tencere içine alınan etler orta ateşte kavrulur, suyu çektilir. Kabukları alınan soğanlar ince ince doğranır. Bir başka derin kaba tereyağı alınır. Orta ateşte eritilir. İnce doğranmış soğanlar tencere içine alınarak hafifçe çevrilir. Salça ve baharatlar ilave edilerek karıştırılır. Daha önce kavrulmuş olan etler eklenerek birkaç kere daha karıştırılır. Karışımın üzerine su ilave edilir. Bir saat kadar orta ateşte ağzı kapalı pişirilir. Tuz, pişirme işleminin sonunda eklenir. Sıcak olarak servis edilir.

Not: Kuzu etinin tercih edildiği saray mutfağından günümüze yansıyan bu yemek Aydın'da kırmızı toz biber eklenmeden yapılmaz.

