



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAPAMA (BALIKESİR)

<https://w3.balikesir.edu.tr>

Mayasız undan yağrulan hamur, böreklik gibi ince bir şekilde fayans üzerine açılır. 1 kg kıymanın içine 2 adet soğan çok ince şekilde kıyılır. Bunun içine maydanoz, karabiber ve tuz katılıp beraber karıştırılır. Bu karışım belli büyüklüklerde parçalara ayrılır ve açılmış hamura serilir. Hamurlar yağlanmış bir tepsiye döşenir. Üzerine sıvı yağ ve tereyağı karışımı dökülür. Fırında 10-15 dakika kızartılır. Fırından çıkartıldıktan sonra sade olarak veya üzerine yoğurt dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:39988 • adı:Kapama (Balıkesir) • gönderen:acara • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:40