



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPAMA (ŞANLIURFA)

4-5 adet orta büyüklükte patlıcan
1 kg yağsız kuzu eti
200 gr sadeyağ
1 tatlı kaşığı domates salçası veya 1 adet domates
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar yuvarlak yuvarlak dilimlenir. Yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Bir tepsinin kenarına dizilir. Kuzu eti iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Piştiği zaman bir bardak su kalacak kadar su konularak haşlanır. Haşlandıktan sonra etler ayrı bir tencerede yağ, salça veya bir domatesin rendesi ilave edilerek kavrulur. Kavrulmuş et, kenarına patlıcan dizilmiş olan tepsinin ortasına konulur. Haşlamadan kalan 1 su bardağı et suyu, karabiber ve tuz eklenerek tepsinin üzerine bir kapak kapatılır. 15-20 dakika veya suyunu çekecek kadar ateşte pişirilir. Pirinç pilavıyla servis yapılır.