



KAPAMA (SEYDİLER KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

3 kg. Parça et
1 Bardak Su
30 Adet Arpacık soğan ya da 3 Adet İri Baş Soğan
3-4 Diş Sarımsak
İhtiyaca Göre İrmik
İhtiyaca Göre Un

Sırt nuarı alınmadan kemikli et parçalanır.
Derin bir toprak kaba konur ve yanarı ocağın üzerine konur. Yağı çekilinceye kadar et kavrulur, soğanlar ilave edilir.
Eğer iri baş soğan kullanılacaksa, kıyılır ve ilave edilir. Ardından sarımsak eklenir.
Yemeğin pişirildiği tencere hava almayacak şekilde kapatılır ve 3 saat kadar kısık ateşte pişer.
Ayrı bir tavada yanarı yemek için irmikle un kavrulur.
Ayrıca, bu yemeğin yanarı siyez bulgur pilavı ve ayran tüketilebilir.

Not: İsteğe göre içerisine sebze konulabilir. Böylece güveç şeklinde de yenebilir.

