



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPAMA (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

500 gr. Orta yağlı koyun eti kuşbaşı
3 su bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
2 çorba kaşığı dolusu tereyağı
2 adet ceviz kadar kuru soğan
Tuz
Karabiber
Ağız geniş kulplu çoban tavası
Derin çinko veya çelik tas
Tasın üzerine konacak ağırlık

Et, su ile tencerede pişirilir ve et suyu ayrılır. Nohut haşlanır suyu süzülür. Pişmiş et kuşbaşı ve çiğ kuru soğan olduğu gibi tas içine konur ve ters çevrilerek kapamanın pişirilecek kabın orta kısmına yerleştirilerek üzerine madeni ağırlık konur. Tencereye 3 bardak pirince 6 bardak et suyu ilave edilir. Haşlanmış nohut üzerine katılıp karıştırılır ve ateşe konur. Gerekli yağ doldurulup tencereye ilave edilir, pilav pişerken zaman zaman karıştırmak gerekir. Ocaktan inen yemek 10 dakika kadar dinlendirilirken üzeri kapak veya bir gazete ile örtülür. Yeneceği zaman yerinden orta tas çıkarılır. İçindeki pişen etler pilavın ortasında kalır. Pilav üzerine karabiber ekilerek yenir.