



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAPAMA

1 kg kuzu koldan hazırlanmış parça et  
2 yemek kaşığı yağ  
1 yemek kaşığı salça  
1 adet kıvırcık salata  
1 bağ taze soğan  
Tuz

Bahar gelip taze kuzular çıkınca kasaptan körpe kuzu kolları alınarak irice doğratılır. Temizce yıkayıp süzgece alınır. Tencereye yağ konulur, sal ilave edilerek karıştırılır. Suyu süzülen etler ilave edilerek karıştırılır. Sonra üzerine 2-3 su bar- dağı kadar su konularak tuzu atılır pişmeye bırakılır. Etler ve yumuşayıp pişmeye yüz tutunca iyice yıkayıp, irice doğranmış kıvırcık salata ve taze soğanlar etlerin üzerine yayılır. 1-2 taşım daha kaynatılarak ocağın altı kapatılır.