



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMA

Nilgün Tatlı

1 kilo kuzu kol veya budu (birer kişilik parçalara bölünmüş)
2 adet kıvırcık
1 demet doğranmış yeşil soğan
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kesme şeker
1 demet ince kıyılmış dereotu
6-7 adet tane karabiber
1 su bardağı sıcak su
Yeterince tuz

Öncelikle etleri güzelce yıkayıp bir kenara koyun. Jülyen doğranmış soğanı ve sıvıyağı tencereye koyup kısık ateşte biraz pişirip üzerine eti ve karabiberi ilave edin. Et suyunu bırakıp çektikten sonra eğer istenilen yumuşaklıkta değilse üzerine sıcak su ilave edin, biraz daha pişirin. Sonra yeşil soğanı ve elle kopararak kıvırcığı ilave edin, yeşillikleri sönene kadar hafif karıştırarak pişirin. En son dereotunu da ilave edip altını kapatın. Sonra sıcak servis yapın.

Not: Saray mutfaklarında pişen et yemeklerine baktığımızda kuzu kapamaya Osmanlı'nın son döneminde rastlayabilmekteyiz. Kuzu kapama İstanbul halk mutfağından çıkan ve Saray mutfağına da sevilerek yerini almış bir yemektir. İstanbul mutfağına özgü yemeklerden biri olan kuzu kapamanın adını gelin kaynana atışmasından aldığı rivayet edilmektedir. Rivayete göre bir zamanlar gelin kuzu etinden güzel bir yemek yapar, çocuklarına yedirince azalan eti kocası için bir kenara koyar. Acıkan kaynana mutfakta ne var diye bakmaya gittiğinde bir bakar ki kalan az etin üstü kapalı. [?]Gelin bundan başka yemek yok mu ki kuzuyu kapattın?[?] der, gelin de [?]Oğlun aç gelecek ne yapayım ben de kuzuyu kapattım.[?] der.



