



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KAPAMA

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

1 kuzu but (kemikli ve parçalanmış)
2 adet soğan
1 adet patates
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kekik, kimyon
2 çorba kaşığı tereyağı

Kuzu etini düdüklü tencerede haşlayın. Haşladığınız etleri baharatlarla birlikte harmanlayın. İri parçalar halinde doğranmış patatesleri kızartın ve bir borcama dizin. Kuzu etlerini, iri doğranmış soğan ve sarımsakları patateslerin üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika pişirin. İç pilav ile servis yapın.