



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

- 1 adet 1kg'lık yağlı kuzu kol, 6 parçaya bölünmüş
- 400 ml su
- 15 adet taze soğan, kabaca doğranmış
- 1 adet orta boy marul veya kıvırcık, boyuna göre ikiye veya üçe bölünmüş
- 1 demet maydanoz, ince kıyılmış
- 1 demet nane, ince kıyılmış
- 1 demet dereotu, ince kıyılmış
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber

Eti tencerede suyla kaynatın. Kaynamaya başlayınca üzerinden kevgirle köpüğünü alın. Üzerine taze soğanı, marul yapraklarını, maydanoz, nane yapraklarını ve dereotunu koyun. Tuz ve karabiber ilâve ederek et yumuşacık oluncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirin.

Not: Kuzu kapamaya piştikten sonra arzu ederseniz 2 yumurtanın sarısı, 1 limonun suyu, 1 çorba kaşığı unla hazırlanmış terbiye ilâve ederek suyuna kıvam verebilirsiniz.