



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMA

1 büyük kuzu kol (4 parçaya ayrılmış)
1 demet taze soğan
Yarım demet dereotu
1 adet kırmızı elma
Tuz
Karabiber
Marul

Kuzu kol parçalarını tuz ile iyice ovalıyoruz. Tencereye önce marulları diziyoruz, üzerine kuzu kolları yerleştiriyoruz. Kuzunun üzerine incecik kıydığımız taze soğanları ilave ediyoruz. En üste tekrar marul kapatıyoruz ve çok az su ilave ediyoruz. Dilimlediğimiz elmayı da ekleyip kısık ateşte dört saat kadar pişiriyoruz. Servis ederken rengi koyulaşan marulları alıp yerine taze marulları dizip biraz tane karabiber ilavesi ile 10 dakika daha pişiriyoruz.

