



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KUZU KAPAMA

1 kg. kuzu eti (5 eşit parçaya bölünmüş)  
tuz  
karabiber  
3 bardak su  
25 adet yeşil soğan  
2 tane iri marul  
3 bağ dereotu

Etleri üzeri örtülünceye kadar su dolu bir tencerede harlı ateşe oturtun. Tam kaynama sırasında ateşten alıp soğuk suyla yıkayın. Başka tencereye alıp tuzunu biberini ve suyunu koyun. Soğanların başlarını atıp yeşil kısımlarını 5 er santim uzunluğunda doğrayın. Marulları ayıkladıktan sonra ortadan ikiye bölün, kaynar suda, soğanlarla birlikte 2-3 dakika haşlayın. Tamamen susuz olarak etlerin üzerine yayıp, dereotu da serpererek ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişirin.

[ML® Niğde Tavası için tıklayın](#)

---