



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMA

Malzemeler:

500 gr. kuzu eti
1 bağ pazı
1 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 havuç
1 soğan
Tuz
Limon suyu
Sıvıyağ

Yapılışı:

Önce etler haşlanmaya bırakılır, bu arda havuçlar istenilen şekilde doğranıp etlere eklenir ve birlikte haşlanmaya bırakılır. Yemeğin sosu hazırlanır. Bunun için bir karıştırma kabına un limon suyu ve yumurta sarısı konup, çırpılır. Pazılar sıcak suya daldırılır çok bekletilmeden alınır soğuk suya konur buradandan da çıkarılıp bir tabağa alınır. Haşlanan etler ve havuçlar süzülüp, bir tabağa alınır. Yumurta un ve limonla yapılan sosa et suyu da eklenir. Haşlanan etler pazı yapraklarına sarılır ve fırın tepsisine yerleştirilir, (sarma gibi veya muska şeklinde sarılır.) Tüm sarmaların üzerine önceden hazırlanan sos her tarafına gelecek içimde döklür. Son olarak haşlanan havuçlarda eklenir ve bu şekilde fırına verilir.