



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAPAMA

1 kilo yağlı kuzu eti
3 demet yeşil soğan
1 kuru soğan
2 demet dere otu
2 adet marul
Tuz
Karabiber

Et kusbasi doğranarak iyice yıkandıktan sonra tencereye konur ve üzerine iri parçalar halinde doğranmış marul, yeşil soğan ve kuru soğan, ince ince kıyılmış dereotu ile baharatlar eklenir. Üzerine bir fincan su konulduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve 1.5 saat kadar pisirilir. Süresi dolup pistikten sonra servis tabagina alınarak sıcak servis yapılır.

[ML® Ankara Tava için tıklayın](#)