



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMA

1 adet kuzu kol
5-6 iri parçalara bölünmüş 3-4 adet arpacık soğan
7-8 yaprak pazı
7-8 yaprak marul
1 demet taze soğan
Biraz dereotu çok az taze kekik
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Biraz tane biber

Etleri soğanlarla ve zeytinyağı ile 5 dakika tencerede çevirin daha sonra taze soğan ve pazıları ilave edin. Ardından süt ve biberi ilave ekleyin ve bütün etlerin üzerini kapatacak şekilde marul yapraklarını sarın. Tuzu da ilave edin ve kısık ateşte etlerin önce suyunu bırakmalarını sağlayın ve daha sonra da etler suyunu çekinceye kadar pişirin. Daha sonra etleri fırına vererek 45 dakika pişiriniz.