



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMASI

- 1 kg. kuzu eti
- 5 çorba kaşığı sade margarin yağı
- 1 büyükbaş soğan
- 2 orta boy havuç
- 2 büyük boy domates
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 2 demet taze soğan
- 2 tane yeşil salata
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 bardak su

Et, yumurta büyüklüğünde parçalara bölünür. Yıkayıp, süzgece bırakılır. Kuru soğan piyaz olarak doğranır, havuçlar da ince ve uzun kesilerek, soğanla beraber, bir tencereye konur. Yağı da ilave ederek, on dakika kadar kavrulur. Su ilave ederek etleri koyarız. Ufak kesilmiş taze soğanı etlerin üzerine dökerek. İri kesilmiş salataları ilave eder, karabiber ve tuz ile beraber on beş dakika kaynatırız. Ayıklanmış dereotu, maydanoz ete ilave edilir. Kesilmiş domatesler de konarak on beş dakika daha kaynatılıp ateşten indirilir ve servis tabağına yerleştirilir.
