



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMA

Elif Korkmazel

700 gr. kuzu eti
3 orba kaşığı margarin
12 dal taze soęan
3 yaprak marul
1 demet pazı
2 adet havuç
1.5 su bardaęı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz, karabiber, pul biber
2 orba kaşığı un
1 demet dereotu

Doğranmış kuzu etini, margarini, doğranmış yeşil soğanı, kıyılmış marulu, doğranmış pazıları, halka halka doğranmış havuçları, suyu, toz şekeri, tuzu, karabiberi ve pul biberi, etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Et pişince, bir kahve fincanı suda eritilmış unu tencereye döküp beş dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan indirip ince kıyılmış dereotunu üzerine serpip karıştırın.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 25.10.2014