



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMA

Dilek Girgin

- 1 Kg. Kuzu Kol (12 parçaya bölünmüş)
- 1 Çorba Kaşığı Margarin
- 2 Adet Soğan
- 1/2 Demet Pazı
- 1/2 Demet Kıvırcık
- 1 Adet Havuç
- 1 Demet Taze Soğan
- 1 Demet Dereotu
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Su

Margarini eritem, yemeklik doğranmış soğanla etleri koyup 7-8 dakika çevirelim. Tuzu ve suyu koyup kaynatalım. Ocağın altını kısıalım. Kibrit çöpü şeklinde doğradığımız havuçları ekleyelim. Ardından pazı, kıvırcık ve taze soğanlarla etin üzerini kapatalım. Etler yumuşadıktan sonra ince kıyılmış dereotunu ekleyelim, 5-10 dakika daha pişirip ocağı kapatalım. Kuzu kapamamız servise hazır.