



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMA

500 gr. kuzu kuşbaşı eti
1 adet soğan
1 adet kabak
2'şer adet kırmızı, sarı ve yeşil biber
1 sap taze soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kekik

Tencereyi ocak üzerinde kızdırın. Etleri içine ekleyip hiç yağ koymadan beş dakika renkleri dönünceye kadar pişirin. Sebzeleri ve soğanı irice doğrayın, etlerin üzerine koyun. Baharatları ekleyip hiç su koymadan etler yumuşayıncaya kadar pişirin.