



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUZU KAPAMA (RUMELI USULÜ)

MALZEMELER

- 1 kg parça halinde kuzu kol
- 1 demet maydanoz
- 1 demet taze nane
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı yağ
- 2 demet taze sarımsak
- 8 demet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Bütün et parçalarını yıkıyıp, derince bir tencereye koyun. Üzerine soğan, sarımsak, maydanoz, nane, biber, yağ ve tuz ilave edip, çok ağır ateşte susuz olarak 30 dakika kadar pişirin. Daha sonra iki çorba kaşığı un, yarım bardak su ile iyice kaştırıp, yemeğin üzerine dökün. Et yumuşayınca dek hafif ateşte kaynatın. Sıcak servis yapın.

[ML® Süt Kuzu Kapama için tıklayın](#)