



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZU KAPAMA (DÜDÜKLÜ)

1 kg. kemikli kuzu eti  
2 kaşık yağ  
1 kuru soğan  
12 adet yeşil soğan  
1 demet pazı  
1 marul  
1 havuç  
1 demet dereotu  
Tuz

1-Düdüklü tencereye et, ayıklanıp doğranmış kuru ve yeşil soğan, havuç, yaprak yaprak koparılmış pazı, marul, tuz ve yağ konup karıştırılır.

2- İki kahve fincanı da su ilave edilip kapak kapatılır. Orta ateşte, düdük sesi geldikten sonra hesap edilmek üzere 20- 25 dakika pişirilir.

3- Soğuyunca kapak açılır. Servis tabağına alınıp kıyılmış dereotu serpilir.