



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMASI

1 kg kuzu eti
1,5 çorba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı margarin
1 baş kuru soęan
1 havuç (orta)
12 tane yeşil soęan
3 tane yeşil salata
2 demet pazı
1 demet dereotu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 bardak su
3/4 çorba kaşığı un
tuz

Bir tencereye yıланmış, yarım el büyüklüğünde parçalara bölünmüş böbrek yatağı, pirzola ya da kol tarafından kuzu eti, ölçülere göre doğranmış yeşil soğan, pazı, yaprak yaprak koparılmış yeşil salata, 3 - 5 santim boyunda doğranmış havuç, 8 parçaya bölünmüş soğan, 1,5 bardak su, tozşekeri, tereyağ, margarin konularak kapağı kapanır.

1,5 saat kadar hafif ateşte pişirilir. Et yumuşayıp pişince, tencereye bir kahve fincanı suda halledilmiş un katılarak, tencere 5 dakika daha pişirilir. Buna ayıklanmış tere yaprakları ilâve edilerek bir taşıım kaynatıldıktan sonra tabağa alınır ve servis yapılır.