



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMASI

Kapama için kuzunun biraz yağlı tarafını seçmelidir ve kesilecek parçalar da büyükçe olmalıdır.

Bu suretle, tencereye yerleştirilen etlerin üstüne su doldurup harlı ateşe oturtmalıdır.

Su kaynayıp etler köpük salıvermeğe başlayınca bol miktarda doğranmış soğanla tercihan üç dört salata (yahut marulu) munasip büyüklükte keserek tencereye koyunuz.

Tuz, biberini ve maydanozunu da ilâve ederek tencerenin kapağını kapayınız.

Şimdi, orta kuvvette bir ateşte pişinceye kadar beklemelidir.

Not: Zayıf, midelerin de kabul edeceği bol sebzeli mutedil ve lezzetli bir kuzu yemeğidir.
