



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAPAMA

1 kilogram kemikli iri kuzu eti
6-7 su bardağı su
10 adet taze soğan
5 diş sarımsak
1 demet taze nane
4 yemek kaşığı tereyağı
5-6 adet pazı yaprağı
3 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 adet defne yaprağı
5-6 adet karanfil

Öncelikle bir tencereye 6-7 su bardağı suyu koyup kuzu etlerini, karanfil, tuz ve defne yaprağını ilave ederek 15 dakika kadar haşlayın. Etləri haşlama suyundan çıkarıp, geniş bir kaba alıp, bir tarafta bekletin. Kuru soğanları piyazlık kıyın. Pazı yapraklarını ayıklayıp, büyük parçalar halinde doğrayın. Taze soğanları 5 santimetre uzunluğunda kesin. Sarımsakları iri iri kıyın. Etləri bir tencereye dizip, kuru soğanları, taze soğanların yarısını, ayrıca iri doğranmış sarımsakları, yarım demet iri kıyılmış naneyi üzerine ekleyin. En üste de sapları ayıklanmış bütün pazı yapraklarını etlerin üzerine kapatın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Tereyağını da küçük parçalar halinde tencereye ilave edin. Kısık ateşte 50 dakika kadar pişirin. Bir kasede unu yarım bardak suyla karıştırın. Sonra da yemeğin üstüne ekleyip, kalan naneleri, taze soğanları pişmesine yakın ete ekleyin. 2-3 dakika daha pişirip, hemen servis yapın.

