



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARULLU KUZU KAPAMA

25 gr margarin
500 gr kuzu eti
Yarım demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
10 gr nane
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
4 dal marul yaprakları

Taze soğanı ve maydanozu yıkayıp iri iri doğrayın. Maruldan etleri kapatacak kadar yaprak ayırıp bol suda yıkayın.

Parçalara böldürdüğünüz kuzu etini yıkayın ve yağda iyice kızartın üzerini yarım parmak geçecek kadar su koyun.

Kısık ateşte köpükler çıkıncaya kadar eti kaynatın. Çıkan köpükleri kevgir yardımıyla alın.

Soğan, maydanoz ve istediğiniz miktarda tuzu etlere ekleyip karıştırın.

Marul yaprakları ile etlerin üzerini örtüp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte etler yumuşayıncaya kadar pişirin.

İsteğe göre marul yapraklarıyla servis edin.

