



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ KUZU KAPAMA

500 gr kemikli kuzu eti
1 adet havuç
1 adet patates
1 dal taze kereviz
2 su bardağı bulgur
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Sarmısaklı Çeşni
2 adet sivribiber
1,5 yemek kaşığı Bizim Margarin
1 adet soğan
4-5 dal taze nane
Bir tutam maydanoz
1 adet domates
2 lt su

Kemikli kuzu eti bir tencereye koyularak, tencerenin içerisine havuç, patates, kereviz ve su ilave edilerek etler haşlanıncaya dek pişirilir.

Soğan ve biberler jülyen şeklinde doğranıp Bizim Margarin ile beraber bir tencerede sotelenmeye başlanır. İçerisine salça, ince doğranmış nane, bulgur ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Daha sonra haşlama suyu ilave edilerek, haşlanan kuzu etleriyle beraber karıştırılıp bir borcama dökülür ve 15 dakika fırında pişirilir. Maydanoz ve domatesle süslenip servis edilir.

[ML© Süt Kuzu Kapama için tıklayın](#)