



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KAPAMA (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

3 adet soğan

Yarım kilo kuzu eti

5 adet biber

6-7 adet patates

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı karabiber

Tuz

Bakır tepsi

Bakırın üzerini kapatacak tencere

Soğanlar büyük büyük doğranır. Etler küp küp doğranır ve haşlanır. Haşlanan etler tencerenin ortasına yerleştirilir. Biberler üzerine koyulur. Patatesler orta büyüklükte küp küp doğranır. Salça, baharat ve diğer malzemeler iyice karışınır (harmanlanır). Üzerine yağı konduktan sonra tencerenin üzerine yuvarlak tepsi kapatılır ve ters çevrilerek ocağa konur. (Tencerenin üzerine havan gibi ağırlık konur.) Ocağın üzerine konan tepsiye haşlanan etin suyu ilave edilir. Malzemeler suyunu çeker. Yarım saate yakın sürede kısık ateşte yavaş yavaş pişer. Arzu edilirse içine dereotu ve maydanoz eklenebilir.

