



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI KUZU KAPAMA

4-6 kişilik Malzemesi

1 kg iri doğranmış kuzu incik veya kuzu kol

1 demet pazı

1 demet dereotu

1 demet maydanoz

10 dal taze soğan

1 havuç

1 soğan

1 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı un

3 su bardağı sıcak su

Tuz

Karabiber

Pazıları temizleyip iri iri doğrayın. Taze soğanları temizleyip kalın kalın doğrayın. Havucu dilimleyin, soğan, maydanoz ve dereotunu kıyın.

Margarini tencerede eritip eti kızartın. Soğanı ilave edip kavurun. Unu ekleyip pembeleşinceye kadar karıştırın. Sıcak suyu ilave edip kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin. Taze soğan, havuç, maydanoz, dereotu, tuz ve karabiberi ilave edin. Pazı yapraklarını etlerin üzerini tamamen kapatacak şekilde yayın. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 15 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
