



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI KUZU KAPAMA

500 gr kapamalık kuzu eti
200 gr incecik kıyılmış pırasa
2 orta boy incecik kıyılmış kuru soğan
1,5 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı limon suyu
2 tane defne yaprağı
3 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı rende kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı Tuz
1 tutam karabiber
1 tutam pulbiber

Kıyılmış soğanı büyükçe bir tencerede tereyağında iyice kavurun, kuzu etini ilave edin, kısık ateşte kendi suyunu salıp çekene kadar iyice pişirin, kendi suyunda pişen eti cam bir fırın kabına dökün, üzerine sıcak suyu, limon suyunu, defne yaprağını, tuz, karabiberi ilave edin, ayrı bir tavada pırasayı tereyağında iyice kavurun ve etlerin üzerine yayın, en üstüne rende kaşarı yayın 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.