



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC KAPAMADA PARÇA ETLİ PİLAV (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg Kuşbaşı Haşlanmış Kuzu Eti
3 su bardağı Yıkanmış Pirinç
1/2 paket margarin
5 Su Bardağı Et Suyu
2 Çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber

Kuzu eti kuşbaşı şeklinde doğranarak kavrulur sonra 10 dakika haşlandıktan sonra süzülerek hazır hale getirilir. Bir tepsi içerisine margarin konularak eritilir yıkanmış pirinç ilave edilerek birkaç defa yağda çevrildikten sonra tepsi içerisine yayılır sonra haşlanmış kuşbaşı etler pirinci kapatacak şekilde tepsiye serilir et suyu ilave edilerek sac kapamada 25 dakika pişirildikten sonra servis yapılır.

Not: Sac kapama bir nevi tabi bir fırındır Közün üzerine sac ayağı yerleştirilir pişirilecek şey sac ayağının üzerine konularak üzeri sıcak kütle kaplanmış saca örtülerek pişmesi sağlanır.

