



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KUZU KAPAMA

500 gram kuzu kuşbaşı eti

1 soğan

1 kabak

2 kırmızı biber

2 dolmalık biber

1 sap taze soğan

1 sarı dolmalık biber

1 ay bardağı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kekik

Tencereyi ocak üzerinde kızdırın. Etleri içine ekleyip hiç yağ koymadan 5 dakika renkleri dönünceye kadar pişirin. Sebzeleri ve soğanı irice doğrayın. Ve etlerin üzerine boşaltın. Maydanoz sapları, taze kekik, biberiye ve tüm baharatları içine ekleyip hiç su koymadan kapağı kapalı olarak 200 derecedeki fırında 1 saat kadar pişmeye bırakın.