



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT KUZUSU BUĞU KAPAMASI

1 çorba kaşığı tepeleme yağ
5 baş taze yeşil soğan
5 adet dolgun yeşil salata
1 kilo kuzu eti (süt kuzusu, 5 parça)
1 adet defne yaprağı
2 adet karanfil
3 baş derotunun yaprakları
Tencerenin ağzını sıvamak için:
3/4 su bardağı su ile karıştırılmış 1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 baş kuru soğan

- 1) Küçük bir tencerenin dibine yağı çığ olarak koyup yağlayınız. Soğanların yeşil kısımlarını 5'er santim kesip başlarını hafif keserek atınız.
- 2) Soğanları soyup 5'er santim uzunluğunda doğrayınız. Yeşil salataları temizleyip ortadan kesiniz. Soğanlarla beraber iyice yıkayıp susuz olarak tencerenin dibine yayınız.
- 3) Üzerine etleri, tuz ve biberi serpip 1 baş soğanın yalnız kabuğunu soyup bıçağı yan olarak biraz batırıp defne yaprağını sokunuz, karanfilleri de çivi batırır gibi batırıp ilâve ediniz.
- 4) Tencerenin kapağını sıkıca kapatınız. Unla suyu karıştırarak bulamaç haline getirdikten sonra tencerenin kenarını sıvayıp fırına sürünüz.
- 5) Buhar çıkıncaya kadar orta ateşte, sonra ağır ateşte 1 saat pişirip servis yapınız.