



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT KUZUSU KAPAMA

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

- 1 kilo süt kuzusu,
- 2 demet dereotu,
- 1 baş kuru soğan,
- 30 baş yeşil taze soğan,
- 1 fincan su,
- yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Süt kuzusunun kol tarafından veya böbrek yatağı bölümünden bir kg'lık bir parça alınır ve kemikli olarak yumurta iriliğinde doğranır, iyice yıkanır ve süzölmeye bırakılır. Yıkanmış ve küçük parçalara kesilmiş taze soğanlarla kabuğu soyulduktan sonra dörte bölünmüş kuru soğan, ince ince kıyılmış dereotu ve et tencereye konur. Üzerine bir fincan su dököldükten ve tuz serpidikten sonra tencerenin kapağı örtölür. Et yumuşak bir duruma gelinceye kadar, 1-1,5 saat hafif ateşte pişirilir. Et pişince hemen servis tabağına alınır, servis yapılır. Türkiye'nin bazı bölgelerinde bu kapamaya ince şerit biçiminde kesilmiş bir kök yeşil salata katılmaktadır. İsteğe göre bu malzemeye marul veya kıvırcık salata da eklenebilir. Ancak yeşil salata koymadan pişirilen kapama daha lezzetli olur.
