



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KAPAMA (DENİZLİ)

150 gr kuyruk yağı
1 kilo kemikli kuzu eti
2 adet patates
2 adet kuru soğan
Yarım su bardağı nohut
2 su bardağı pirinç
Yeterince tuz, karabiber

Emaye bir saklama kabının tabanına soyulmuş patates ve soğanlar koyularak tuz ve karabiber ilave edilir. Üzerine kemikli kuzu etleri sıkıca, üst kısma etin yağlı kısmı gelecek şekilde yerleştirilir. Bu saklama kabı içindeki malzemelerle birlikte geniş bir pilav tenceresine ters çevrilerek kapatılır. Ters kapatılan kabın üzerine yıkanmış temiz ağırca bir taş koyulur. Nohut yıkanarak ters kapanan saklama kabının etrafına dağıtılır. Tencerenin içine yeterince su koyularak nohutlar pişene kadar kaynatılır. Daha sonra tenceredeki kaynamış suya, suda ıslatılmış pirinç ilave edilir. Pirinçler pişene kadar kısık ateşte kaynatılmaya devam edilir. Pilav piştikten sonra üzerindeki taş alınıp tencerenin kapağı kapatılarak pilavın demlenmesi için 10 dakika bekletilir. Yemek pişirilmiş olduğu tencereden servise uygun bir tepsiye ters çevrilerek pilav kenarda, etli kısım ortada kalacak şekilde servise sunulur.

