TAS KAPAMA (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Kemikli kuzu eti
Soğan
Biber
Domates
Salça
Tuz
Karabiber
Maydanoz
Bulgur ya da pirinç

Yuvarlak sapsız bir tencere içine soğan, biber, domates doğranır, kemikli parça et ilave edilir, karıştırılır. Tencere malzemelerle beraber bir tepsiye ters çevrilir. Tepsinin içine sulandırılmış salça dökülür. Tencerenin üstüne bir ağırlık konularak pişirilir. Etlerin piştiği anlaşılınca yıkanmış bulgur ya da pirinç tencerenin etrafına dökülür. Pilav piştikten sonra ateşten alınır, tencere yavaşça kaldırılır ve sıcak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:131152 • adı:Tas Kapama (Uşak) • gönderen:uzun hatice • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:21