



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAS KAPAMA (UŞAK)

300 gr iri doğranmış parça kuzu eti
3 orta boy patates
3 kuru soğan (veya 10 adet arpacık soğan)
Tuz
Karabiber
2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı tereyağı
Yeteri kadar su

Pirinçlere 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek sıcak suda en az iki saat kabartılır. Isıya dayanıklı, derin orta boy kaseye bir sıra et, bir sıra irice doğranmış patates, bir sıra 4 e bölünmüş soğan dizilir. Tuz, karabiber serpilip malzeme bitene ve kap ağzına kadar sıfırlama dolana kadar bu sıra tekrarlanır. Ocağın üzerine oturtulabilecek bir tepsinin ortasına kase ters çevrilir. Kenarından 4 bardak su salınıp, tepsinin ortasındaki kaseyi üzerine bir havan eli veya herhangi bir ağırlık konularak 2-2,5 saat kısık ateşte pişmeye bırakılır. Suyu azaldıkça su eklenir. Bu sürenin sonunda ocağın altı söndürülerek tepsinin içerisinde kalan su bir kaba süzdürülür. Pirinçler yıkanıp suyu süzülür. Ortasında kase olduğu halde tepsinin açıkta kalan kısımlarına tereyağı konur. Pirinçler ilave edilir. Süzdürülmüş olan et suyu 3,5 su bardağına tamamlanarak pirinçlerin üzerine ilave edilir. 1 çay kaşığı tuz konup, imkan varsa tepsinin üzerine bir kapak kaparatak pirinçler suyunu çekene kadar pişirilir. Ocağın altı söndürülerek 30 dk. Dinlendirilir. Tepsinin ortasında kapalı halde duran kase bir bıçak veya çatal ucu yardımıyla kaldırılarak açılır. Sofraya tepsisi ile getirilip ortadan servis yapılır.

