



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAS KAPAMA (UŞAK)

Çömlek eti için hazırlanan et çorba kasesi içine konur. Domatesler, soğanlar, biberler ve bol yağlı parçalar kasesin üzerine konur. İki saplı tava denilen özel kap içine ters olarak yerleştirilir. Çorba kasesinin üzerine taş konarak ağırlık sağlanır. Bu yemekte 3-4 saatte hafif ateşte pişer odun kömüründe pişer. Önce pişmekte olan yemek suyunu iki saplı tavanın etrafına bırakır. Tavanın etrafına yemeğin suyu doldurulur. Sonra bu su ağır ağır çorba kasesinin içine girer. Belirli bir süre sonra hafif yanık et kokusu gelmeye başlar. İşte o an yemek pişmiştir.

© lezzetler.com tarif no:39669 • adı:Tas Kapama (Uşak) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.09.2024 - 20:35