



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI KAPAMA (EDİRNE)

İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

½ Kg. kuzu eti kuşbaşı doğranmış

3-4 demet taze soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

Taze nane

Kuzu eti yıkanıp bir bardak (su bardağı) su ilave edilerek pişirilir. Pişme sonucu bir çorba kaşığı tereyağ ve az tuz ilave edilerek 3-4 dakika kadar tencerede döndürülür. Soğanlar temizlenip ağırlıklı olarak beyaz kısımları ve az yeşil sapları yaklaşık 2-3 cm boyunda kesilip etin içine ilave edilip bir iki dakika kadar daha döndürölüp üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edilip 3-4 dakika kaynatılıp, ocağın altı kapatıldıktan sonra ince kıyılmış nane karıştırılır. Servis yapılırken üzerine toz veya tane karabiber ile süslenir.

