



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KUZU KAPAMASI

900 gram kuzu eti
60 gram havuç
70 gram tereyağı ya da margarin (3,5 çorba kaşığı)
1,5 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
80 gram kuru soğan (1 baş)
1 demet dereotu
2 küçük demet pazı
3/4 çorba kaşığı un
3 adet yeşil salata
Tuz
12 adet yeşil soğan
Terbiyesi:
2 adet yumurta sarısı
1/4 kahve fincanı un
1 limonun suyu

1 Bir tencereye; yıkanmış ve küçükçe doğranmış 12 adet yeşil soğan, 2 demet pazı, yaprak yaprak koparılmış 3 demet yeşil salata, kazınmış ve yarımşar parmak boyunda kesilmiş 1 orta havuç, soyulmuş ve 8 parçaya bölünmüş 1 baş kuru soğan, 1 bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şeker, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin, tuz ile kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış, böbrek yatağı pirzola ya da kol taraflarından olmak üzere 900 gram da kuzu eti koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve et yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı bir, bir çeyrek - bir buçuk saat ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalıdır.

2 Et pişince, tencereye; 1 kahve fincanı suda eritilmiş üç çeyrek çorba kaşığı un ilâve ederek, eti beş dakika daha pişirmeli, sonra bunlara kıyılmış 1 demet de dereotu katarak bir taşım daha kaynatmalıdır.

3 Et piştikten sonra bir kuşaneye 2 adet yumurta sarısı ile bir çeyrek kahve fincanı un koyarak iyice bir karıştırdıktan sonra buna önce 1 adet limonun suyu, sonra da azar azar olmak üzere iki kepçe kadar da kapamanın suyundan katarak ve hızlıca döverek hepsi birbiriyle karıştırıldıktan sonra da bu terbiyeyi; kapamanın üstüne ilâve ederek bir taşım daha kaynattıktan sonra tabağa almak ve servis yapmak gerekir.