

Kapama

Malzemeler

2 kg. orta yagli kuzu kaburga

3 su bardagi bulgur

1 su bardagi su

Tuz

Yapilisi

Duduklu tencere yada normal bir tencereye kuzu kaburgalari aralarinda hic bosluk kalmayacak sekilde yerlestirilir. Etlerin uzerine biraz tuz ilave edilir. Uzerine 1 su bardagi soguk su ilave edilir. En uste yikanip suzulmus bulgur yayilir. Cok az tuz eklenir. Bulgurlarin etin altina gecmemesi gerekir. 2,5 -3 saat kisik ateste pisirilir. Kapama servis tabagina ters cevirilerek alinir. Servis yapilir.