

Pirasali Kuzu Kapama

Malzemeler

500 gr kapamalik kuzu eti
200 gr incecik kiyilmis pirasa
2 orta boy incecik kiyilmis kuru sogan
1 corba kasigi tereyag
1,5 su bardagi sicak su
1 corba kasigi limon suyu
2 tane defne yapragi
2 corba kasigi zeytinyagi
1,5 su bardagi rende kasar peyniri
Tuz, karabiber, pulbiber

Yapilisi

Ince bir sekilde kiyilmis sogani buyukce bir tencerede tere yagin da iyice kavurun, kuzu etini ilave edin, kisik ateste kendi suyunu salip cekene kadar iyice pisirin,kendi suyunda pisen eti cam bir firin kabina dokun, uzerine sicak suyu,limon suyunu,defne yapragini,tuz,karabiberi ilave edin, ayri bir tavada pirasayi zeytin yagin da iyice kavurun ve etlerin uzerine yayin, en ustune rende kasari yayin 180 derecede isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin.Sicak olarak servise sunun.ellerimize saglik