

## Seyriyeli Kuzu Kapama

### Malzemeler

1 kg. kemikli kuzu budu  
6 yemek kasigi tereyagi  
Tuz ve taze cekilmis karabiber  
1 adet limonun suyu  
1 adet ince dogranmis sogan  
500 gr. soyulmus ve dogranmis domates  
1/4 tatli kasigi tozseker  
1,5 lt. kaynar su  
500 gr. arpa sehriyesi  
4 yemek kasigi taze rendelenmis kefalotori veya permesan peyniri

### Yapilisi

Ilk olarak firininizi 200 dereceye isitin.  
Kuzu etini genis bir toprak guvecin icine koyun. 4 yemek kasigi tereyagi ekleyin ve tuz, karabiber serpin. Limon suyu gezdirin.  
Firina vererek 20 dakika pisirin. Eger kuzu cok kararirsa firinin derecesini biraz dusurun.  
Kalan zeytin yagini genis bir tavada isitin.  
Soganlari yagda 8-10 dakika sote edin. Domatesleri tavaya ekleyip tuz, karabiber ve tozsekeri serpin. 10 dakika yuksek ateste pisirin.  
Kaynar suyu ve sehriyeleri guvece ekleyin ve guvecin uzerini alüminyum folyo ile ortun.  
Firina vererek 15-20 dakika, sehriyeleri hafif diri kalacak sekilde pisirin.  
Uzerine peynir serpin ve sicak olarak servis yapabilirsiniz.  
AFİYET OLSUN.....