Tas kapama

Tarifin tamamı

Malzemeler

150 g	Kuyruk yağı
1 kg	Kemikli kuzu eti
426 g	Patates 2 adet
220 g	Soğan 2 adet
84,5 g	Nohut ½ su bardağı
330 g	Pirinç 2 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kuzu etini, kuyruk yağını, soyulmuş patates ve soğanı, nohutu ve suda ıslatılmış pirinci hazırlayın.
2. Emaye bir kabın tabanına patatesleri ve soğanları dizin.
3. Kuzu etini sıkıca yerleştirin; yağlı yüzleri yukarı baksın.
4. Kabı geniş bir pilav tenceresinin içine baş aşağı oturtun, üstüne temiz ve ağır bir taş koyun.
5. Nohutu yıkayıp kabın çevresine serpin. Tencereye yeterince su ekleyin ve nohut pişene kadar kaynatın.
6. Kaynayan suya ıslatılmış pirinci ekleyin ve kısık ateşte pişene kadar kaynatmayı sürdürün.
7. Taşı kaldırıp tencerenin kapağını kapatın ve pilavı 10 dakika demlenmeye bırakın. Sonra tencereyi servis tepsisine ters çevirip sıcak servis edin.
   10 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Denizli Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Denizli Yemekleri
tatname.com/tr/tarif/tas-kapama-ktb-denizli