ALAŞEHİR KAPAMASI

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kg orta yağlı kıyma
2 adet kuru soğan
1 adet domates
Yarım çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
Sıvıyağ

Önce hamur hazırlanır; yoğurma kabına yumurta ve yoğurt konur, iyice karıştırılır. Yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır ve yarım saat dinlendirilir.
Bu arada iç hazırlanır; soğan çok ince kıyılır, tavaya aktarılır, üzerine tereyağı konur, orta ateşte pembeleştirilir.
Üzerine kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene dek çevrilir. Salça ilave edilir, bir kaç dakika sonra ince kıyılmış domates ve tuz konur.
Ateşten almadan hemen önce karabiber ve ince kıyılmış maydanoz katılır, ocaktan alınır.
Dinlenen hamur iki eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklavayla küçük bir tepsi kadar açılır. Bıçakla artı şeklinde kesilir.
Bu şekilde 8 parça elde edilir. Kasenin içine yerleştirilir. Yeteri kadar soğumuş kıymalı iç konur ve bohça gibi kapatılır.
Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın kabına konur. Üzerlerine yağ sürülür.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Alaşehir kapaması Manisa'ya özgü bir tariftir.