



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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.