Cordero asado con lechuga

Süt Kuzu Kapama

1 kg. cordero
15-20 cebollas verdes
7-8 hojas de lechuga
1 manojo de eneldo
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
2 vaso de agua

Lavar las cebollas verdes y hojas de lechuga, la fuga de agua extra.
Colocar el cordero en una olla profunda, asar durante 10 minutos sin ningún tipo de adición
Añadir la cebolla verde piezas sobre el mismo, cada uno tiene 2 pulgadas de ancho.
Asado de cordero con la cebolla durante 10 minutos más.
Añadir la lechuga, que se corta en algunas piezas y 2 tazas de agua hirviendo.
Cocine a fuego lento durante 1 hora, añadir sal y pimienta negro justo antes de retirar la olla de la cocina.
Espolvorear eneldo finamente rebanado todo al servicio.

Nota: Puede añadir algunas hortalizas en esta comida también.