ETLİ KAPUSKA

1,5 kg'lık 1 lahana (koçanı ve sert kısımları çıkarılıp, küçük doğranarak yıkanmış)
120 gr (8 çorba kaşığı) margarin
250 gr kuşbaşı koyun eti (hafif yağlı, döş tarafından kesilmiş)
2 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su ya da et suyu
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1+1/2 tatlı kaşığı tuz

Büyükçe bir tencereye margarini koyup, orta ateşte eritiniz. Soğanı ve kuşbaşı eti tencereye koyup, arasıra karıştırarak 20-25 dakika pişiriniz. Domates salçasını, suyu yada etsuyunu, kırmızıbiberi ve tuzu katıp, tencerenin kapağı kapalı olarak, ağır ateşte 40 dakika daha pişiriniz.
Tencereye lahanayı ekleyip, tencerenin kapağını kapatınız. Orta ateşte 1,5 saat ya da lahana ve etler tamamen yumuşayana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına koyarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62496 • adı:Etli Kapuska • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:04