



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAPUSKA

Yarım lahana (1 kg)
1 adet büyük boy soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı biber salçası
2 adet arnavut biberi
Tuz, pulbiber
2 çorba kaşığı pirinç
Yeteri kadar su

Lahanayı temizleyip ince kıyın. Yemeklik doğranmış soğanı sıvıyağda kavurun. Üzerine salçaları ilave edin. Birkaç dakika sonra lahanayı tencereye alın. Üzerine pirinç, arnavut biberi, tuz ve pulbiber katın. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak, lahanaya diriliğini kaybedene dek ara sıra tencereyi sallayarak pişirin. Daha sonra yarım su bardağı su ilave edin. Lahana tamamen yumuşayınca ocaktan alın.