



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KAPUSKA

Malzemeler:

- 1 adet orta boy beyaz lahana
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 adet havuç
- 250 gram kıyma
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 limon suyu
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı pirinç
- Yeteri kadar pul biber tuz

Hazırlanışı:

Lahanayı ayıklayıp ince ince kıyın. Havucu kazıyıp zar şeklinde doğrayın. Soğanı ince ince kıyın. Kıymayı tencereye alıp kavurun. Soğanı ve tereyağını katıp soğan kavrulunca salça, biber salçası, pul biber ekleyin. Havuç ve lahanaları katıp kavurun. Üzerine limon suyu, tuz ve yıkanmış pirinci serpin. 1 su bardağı sıcak su ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Lahanaları yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak servise sunun.

[ML® Kapuska için tıklayın](#)