



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAPUSKA

www.electrolux.com

1 adet lahana (800 gr)
Mercanköşk
1 soğan
Sotelemek için yağ
400 g kıyma
250 gr uzun taneli pirinç
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
1 litre et suyu
200 ml taze krema
100 gr rendelenmiş peynir

Lahanayı dörde bölüp sapını çıkarın.

İçinde mercanköşk bulunan tuzlu suya daldırın.

Soğanı soyup ince ince doğrayın ve çokaz yağla hafifçe kızartın. Ardından kıymayı ve uzun taneli pirinci ekleyip sote edin; tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekleyin.

Et suyunu ilave edip 20 dakikakapalı bir kaptaki kaynamaya bırakın.

Lahanaları pirinç ve kıyma karışımıyla birlikte kaba dizin.

En üste kremayı ilave edip bunun da üzerine peynir serpin.

Fırında 35 dakika pişirin.