KAPUSKA

Malzemeler:
125 Gr margarin
3 Adet orta boy soğan
250 Gr kuşbaşı dana eti
1 Adet ufak lahana
Yarın su bardağı su
Tuz, tane karabiber, salça
Kırmızıbiber (arzuya göre)

Hazırlanışı:
Önce çok ince kıyılmış soğanı, eritilmiş margarin içinde bir güzel kavurunuz.
Soğanlar pembeleşince kuşbaşı doğranmış eti ve salçayı ilave edip kavurmaya devam ediniz.
Tabii, tencerenin içine bir miktar tane karabiber ve yeterince tuz katın.
Yarın su bardağı su ilave edip yavaş yavaş etin pişmesini bekleyin.
Etler pişe dursun, şimdi lahanayı hazırlamaya başlayın.
Önce yaprakları tek tek yıkayıp, ince ince kıyın.
Kıyılmış lahana yapraklarını salçalı etin üzerine koyup tencerenin kapağını sıkıca kapatın.
Herkes acı sevmez, sevenler için parçalanmamış kuru acı kırmızıbiberi bütün olarak lahanaların üzerine yerleştiriniz.
Salçalı eti yarım saat pişirin, lahanaları ilave ettikten sonra da yaklaşık 1 saat pişirin.
Pişerken tencerenin kapağını sadece bir kez suyunu bakmak için açın, gerekirse sıcak su ilave edin ve kaşıkla karıştırın.
Düz bir fırın tepsisine alın ve 7-8 dakika fırında bekletin, daha lezzetli olduğunu göreceksiniz.
Fırından çıkardıktan sonra sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:12821 • adı:KAPUSKA • gönderen:sinan • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:24