



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPUSKA

Yarım kilo kadar beyaz lahana
1 kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet havuç
2 çorba kaşığı domates sosu
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
2 bardak su

Bir tencerenin içine sıvı yağımızı alıp kızdıralım. Üzerine yemeklik doğranmış soğan ve domates sosumuzu ekleyerek soğanı pembeleşene kadar kavuralım. Eğer sosunuz yoksa salça kullanabilirsiniz. Lahanaımızı ve havucumuzu yıkayalım ve ince uzun piyazlık bir şekilde doğrayalım ve tenceremize alalım. Soğanla birlikte kavurmaya devam edelim. 1 çay bardağı yıkanmış pirincimizi ekleyelim. 1-2 su bardağı kadar soğuk suyumuzu tencereye dökelim ve karıştıralım. Tuzunu ve karabiberini ekleyerek tenceremizin kapağını kapatalım. Orta ateşte, yemek suyunu çekip yumuşayana kadar pişirelim. Daha sonra ateşten alıp servis yapalım.

