# KAPUSKA

https://www.karaca.com

1 adet orta boy lahana
1 adet orta boy kuru soğan
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
300 gram kuşbaşı kuzu eti
1,5 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
1/2 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
Kapuska nasıl hazırlanır?

Üst yapraklarını aldığınız lahanayı ortadan ikiye kesin. Orta kısımlarına kadar uzanan kalın kök kısımlarını keskin bir bıçak yardımıyla çıkartın.
Ardından tekrar iki eşit parçaya böldüğünüz lahanayı, yapraklarına ayırmadan bütün olarak ince ince doğrayın. Bol suda yıkadıktan sonra suyunu süzdürün.
Kuru soğanı küçük küpler halinde yemeklik doğrayın. Ayçiçek yağını büyük boy bir tencerede kızdırın. Kuşbaşı kuzu etini katıp, kızgın yağda renk alana kadar, yüksek ateşte kavurun.
Doğradığınız kuru soğanı tencereye alıp, etlerle birlikte hafif bir renk alana kadar kavurmaya devam edin.
Suyu süzülen doğranmış lahanaları azar azar tencereye alın. Lahanalar ısıyla etkileşime geçip, pişmeye başladıklarında sinecek ve tencerede yeterli yer kalacaktır.
Domates ve acı biber salçasını, tuz ilavesiyle ayrı bir kapta karıştırın. Sıcak su katıp, karıştırmaya devam ederek sos haline getirin.
Hazırladığınız salçalı karışımı tencereye aktarın. Kapuska yemeğini kapağını kapattığınız tencerede lahanalar yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika, kısık ateşte pişirmeye devam edin.
Hazırladığınız vitamin deposu kapuska yemeğini, Karaca yemek takımlarının şıklığı ile sofralarınızda sevdiklerinizle paylaşabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:175404 • adı:Kapuska • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 10:15