



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPUSKA

1 orta boy beyaz lahana
2 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet domates
2 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
4 su bardağı su
Limon

Lahanayı temizleyip ince şeritler halinde doğrayın.

Soğanları ince ince doğrayın.

Domatesleri rendeleyin veya küçük küçük doğrayın.

Geniş bir tencereye sıvı yağı alın, doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Soğanlar pembeleştikten sonra salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

Rendelenmiş veya doğranmış domatesleri ekleyip karıştırın.

Doğranmış lahanayı ekleyin, tuz ve baharatları da ekleyip karıştırın.

Yıkanmış pirinci ekleyin ve birkaç dakika daha karıştırarak kavurun.

Üzerine suyu ekleyin, kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve kapağı kapalı olarak lahana yumuşayana kadar pişirin. Arada karıştırabilirsiniz.

Piştikten sonra isteğe bağlı olarak limon suyu ekleyip karıştırın.

Kapuskayı ocaktan alın ve sıcak servis yapın.

