



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPUSKA

1 kilo doğranmış lahana
1 adet soğan
1 orba kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 ay kaşığı karabiber
Yeteri kadar kaynar su
İsteğe göre doğranmış bir adet patates

nce soğanları yemeklik doğrayın. Ardından tencereye tereyağını ekleyin ve soğanları kavurun. Salçayı ekleyin ve kavurmaya devam edin.
Doğranmış lahanaları ekleyin ve karıştırın.
Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte pişirin.
15 dakika kendi suyuyla pişirdikten sonra kaynar suyu ekleyin.
Birkaç tur kaynadıktan sonra tuzunu ve baharatlarını ekleyin.
Kısık ateşte pişirin. İstediğiniz yumuşaklığa ulaşınca ocağın altını kapatın. Kapuska hazır. Dileyenler içerisine patates de ekleyebilir.

