



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY KAPUSKA

1 kavanoz Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu
1 adet küçük boy lahanana
1 adet kuru soğan
200 gr kıyma
3 yemek kaşığı Sek Tereyağı
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber

Derin bir tencerede tereyağını kızdırıp içine kıymayı ilave ediniz ve kavurunuz. Kıyma kavrulunca yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip soğanlara renk verdiriniz. Soğanlar renk alınca kıyılmış, lahanayı ilave edip lahanaları kıyma ve soğan ile çeviriniz. Daha sonra içine Tat "Şaksuka" Kızartma Sosu, et suyu, kırmızı pul biber, tuz ve karabiberi ilave edip bir süre pişirdikten sonra sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Kapuska için tıklayın](#)