



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA KAPUSKA (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 çorba kaşığı tereyağı
600 gr. beyaz lahana
250 gr. sıcak su
300 gr. yağlı koyun kıyması
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
75 gr. Pirinç
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI

Lahana ince doğranır. Pirinç ayıklanır, yıkanır, suda bekletilir. Bir tencereye et konulup pişirmeye başlanır. Et suyunu bırakıp çekince, yağ eklenir. Bir iki çevrildikten sonra sıcak su, ardından pirinç ve tuz eklenerek karıştırılır. Bir başka tencerede kaynamakta olan suya lahanalar konulur ve 1 dk. haşlanıp alınır. Daha sonra pirincin üzerine eklenerek tüm malzeme karıştırılıp pirincin pişmesine yakın nar ekşisi eklenerek ateş söndürülür ve 15 dk. demlenmeye bırakılır. Servis edilirken yüzüne karabiber serpilerek sunulur.

[ML® Kapuska için tıklayın](#)