



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHANA KAPUSKA

<https://migros.com.tr>

125 gr. tereyağı  
3 adet soğan  
250 gr. kuşbaşı dana eti  
1 adet lahana  
Yarım su bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber  
1 yemek kaşığı salça

1. İnce kıyılmış soğanı, eritilmiş tereyağın içinde kavurun.
2. Soğanlar pembeleşince kuşbaşı doğranmış eti ve salçayı ilave edip kavurmaya devam edin.
3. Tencerenin içine bir miktar tane karabiber ve yeterince tuz katın.
4. Yarım su bardağı su ilave edip yavaş yavaş etin pişmesini bekleyin.
5. Lahana yapraklarını tek tek yıkayıp, ince ince doğrayın.
6. Doğradığınız lahana yapraklarını salçalı etin üzerine koyup tencerenin kapağını sıkıca kapatın.
7. Lahanaları ilave ettikten sonra yaklaşık 1 saat pişirin.
8. Pişerken tencerenin kapağını sadece bir kez suyunu bakmak için açın, gerekirse sıcak su ilave edin ve kaşıkla karıştırın.

