



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Kapuska

Kapuska



- 1 Ədəd kiçik kələm
- 250 qr. qiyma
- 2 Ədəd kök
- 2 Ədəd quru soğan
- 1 Çay stəkanıdu ru yağ
- 1 Ovuc düyü
- 2 Çorba qaşığı pomidor sousu
- 1 Şiriniyyat qaşığı bibər sousu
- 1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1,5 Şu stəkanı su

- # Duru yağ qazana qoyular, orta atəşdə bir az istilənincə qiymə əlavə olunur, qarışdıraraq qovrulur.
- # Üzərinə incə yeməli doğranmış soğan qatılar. Soğan bişincə xalqa doğranmış kök və düyü əlavə olunur.
- # Pomidor sousu və bibər sousu əlavə edildikdən sonra incə doğranmış, yarım qaynadılmış kələm, duz və su qoyular.
- # Bütün vəsaitlər 15 dəqiqə birlikdə bişirildikdən sonra atəşdən alınır.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

**Not:** Kələm əvvəldən qaynadılmadan da bu yemək hazırlana bilər, bişmə müddəti bir az uzadılar.