KAPUSKA



1 Adet küçük lahana
250 gr. kıyma
2 Adet havuç
2 Adet kuru soğan
1 Çay bardağı sıvıyağı
1 Avuç pirinç
2 Çorba kaşığı domates salçası
1 Tatlı kaşığı biber salçası
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1,5 Su bardağı su

Sıvıyağ tencereye konur, orta ateşte biraz ısınınca kıyma eklenir, karıştırarak kavrulur.
Üzerine ince yemeklik doğranmış soğan katılır. Soğan pişince halka doğranmış havuç ve pirinç eklenir.
Domates salçası ve biber salçası ilave edildikten sonra ince doğranmış, yarım haşlanmış lahana, tuz ve su konur.
Bütün malzemeler 15 dakika birlikte pişirildikten sonra ateşten alınır.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Lahana önceden haşlanmadan da bu yemek hazırlanabilir, pişme süresi biraz uzatılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 987 | Adı: Kapuska | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 12:21