

Kapuska

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 53 dk

5 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

Lahana, k1yma ve pirinçle hazırlanan ekonomik ve doyurucu tencere yemeği.

Malzemeler

- 1 kg Beyaz lahana
- 250 gr Dana k1yma
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Pirinç
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kapuska başlangıç olarak soğan ve k1yma zeytinyağında 3 dakika kavurun.
2. Salça, doğranmış lahana, pirinç, sıcak su ve tuzu ekleyin.
3. Kısık ateşte lahana yumuşayana kadar 35-40 dakika pişirin.
4. Kapuska tenceresinde sıcak malzemelerin hizasını kadar ekleyin.
5. Kapuska 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.

PÜF NOKTASI

Lahanayı ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatın hacmi kısasürede azalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve pul biberle servis edin.