KAPUSKA

Kategori : Sebzeli Yemekler
Yayýnlayan Admin 2010/2/28

MALZEMELER

1 –Bir kg. beyaz top lahana
2-200gr.kýyma
3-Bir su bardaðýna yakýn pirinç
4-bir baþ orta boy kuru soðan
5-pul biber,saça ve tuz

YAPILIÞI:Lahanayý ayýkla,yýka ve makarna gibi doðra.(göz karary 1cm.eninde,5-6cm. boyunda gibi). Piþireceðin tencereye al. Suyunu ilave et.Önce harlý sonra kýsýk ateþte piþirmeðe al.Bu arda soðaný ince ince kýy.istediðin yaðý tavaya al ve soðaný hafif pembeleþinceye kadar kavur.kýymayý ilave et ve suyu çekilinceye kadar kavur.salçayý,biberi,tuzu ve yýkanmýþ pirinci de ilave et.bir kaç kez çevirerek hafif kavur. Bu arada ocaktaki yumuþamýþ olan lahananýn üzerine yay. Pirinçler piþinceye kadar ve suyu varla yok arasýnda kalýncaya kadar piþir.ocaktan almaða yakýn bir-iki karýþtýr.sýcak olarak servis yap.