

## Kapuska

### Malzemeler

- 1 kg beyaz lahana
- 1 iri kuru sogan
- 2-3 tane aci biber(taze ya da kurutulmus)
- 1 corba kasigi domates salcasi
- 2 cay kasigi tuz
- 2 su bardagi sicak su
- 6 yemek kasigi zeytinyagi

### Yapilisi

Lahanalari iri iri 3 parmak genisliginde dogruyalim, cok inceltip, kucultmeyelim.Kup kup dogranmis sogani, aci biberlerle yagda kavuralim.Uzerine salcayi ekleyip bir iki kere cevirelim.

En ustune de lahanalari atip tencerenin kapagini kapatalim ki lahanalar solsun ve kolay karistirabilelim. Lahanalari yaklasik yarim saat arada karistirarak kavuralim.Kavrulan lahanalara 2 bardak sicak su ve tuzunu ilave edip kisik ateste suyunu cekene kadar pisirelim.

Limon sikarak ya da sade tuketebilirsiniz. AFIYET OLSUN :)