

Kiymali Kapuska Yemegi

Malzemeler

Yarim lahana
250 gram kiyma
Yarim cay b. siviyağ
2 adet orta boy soğan
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
2 adet havuç
3 adet orta boy domates
2 tatlı kaşığı biber salçası
2 tatlı kaşığı pul biber
1 limon suyu
1 cay k. karabiber
5 diş sarımsak
Tuz

Yapılışı

Sıviyağı tencereye alıp kıymayı ekleyin ve kıymayı kavurun. Daha sonra inceceik yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Ardından yeşil ve kırmızı biberleri ve havucu ekleyip kavurun. Salçayı ve domatesleri ilave edin. Yeterince kavrulduktan sonra ince ince kıyılmış lahanaları ekleyin. Lahanalar suyunu salıp biraz yumusadıktan sonra tuz ,pul biber ve üzerini kapatacak kadar su ekleyip pişirmeye bırakın.

Lahanalar pismeden 5 dakika kadar önce sarımsakları ve limon suyunu ekleyin. Biraz daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. Bir süre dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

Yanında tursuyu unutmayın..