

# Kapuska

Toplam 60 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

5 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

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

## Malzemeler

- 1 kg Beyaz lahana
- 250 gr Dana kıyma
- 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. Lahana ince doğrayın soğanı hazırlayın.
2. Soğanı tencerede 4-5 dakika çevirin.
3. Lahana ve salçayı ekleyip 5 dakika daha kavurun.
4. Sıcak su ekleyip lahana yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin.
5. Ilımlı da sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lahana ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatın hacmi kısasürede azalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve pul biberle servis edin.