KİRAZ'IN MUTFAĞI

Etli Kapuska

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr dana kuşbaşı et
- 1 adet büyük soğan (doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet domates (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1/2 baş lahana (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 2 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Etin Kavrulması:

- Zeytinyağını geniş bir tencereye alıp ısınmasını bekleyin.
- Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun, ardından sarımsakları ve havucu ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Etleri ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun.

2. Salça ve Domates Eklenmesi:

- Domates salçasını ekleyip karıştırın, ardından rendelenmiş domatesi ekleyin ve karıştırın.
- 5 dakika kadar pişirin ve tuz, karabiber, pul biber ekleyin.

3. Lahananın Eklenmesi:

- Doğranmış lahanayı tencereye ekleyin ve karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyip karıştırın ve kapağını kapatıp kısık ateşte 30-35 dakika kadar pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Servis:

- Etli kapuskayı sıcak servis yapın, yanında ekmek ve yoğurtla sunabilirsiniz.

>> **İpucu:** Etli kapuskayı daha lezzetli yapmak için etleri pişirmeden önce biraz baharatlı zeytinyağında marine edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı