



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ ET SOTE

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı soya sosu
1 Yeterince tuz
300 gr sultani bezelye
10 Adet mısır turşusu
1 Dal Taze biberiye
1 Yeterince taze çekilmiş karabiber
4 Dilim biftek

Bezelyelerin uç kısımlarını bıçakla temizleyin ve buharda yumuşayınca kadar pişirin. Biftekleri iki parmak kalınlığında doğrayın. Yağ ile birlikte tavaya alarak kısık ateşte pişirin. Bezelyeleri, mısır, biberiye yapraklarını, soya sosunu ve karabiberi ekleyip 5 dakika soteleyin. Sıcak servis yapın.