



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ KIYMA SOTE

Yarım kg orta yağlı kıyma
2 adet kuru soğan
4 adet sivri biber
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı salça

Soğan ince kıyılır. Biberlerin tohumları çıkarılır normal doğranır. Tavaya yağ konur, kıyma eklenir. Kaşığın ucuyla eze eze kavrulur. Suyunu salmaya başlayınca soğan ve biber katılır. 10 dakika kadar pişirilir. Salça ve tuz ilave edilir. 5 dakika sonra ateşten alınabilir.