ET SOTE

Malzemeler:
1 kg. sotelik et
3 adet kuru soğan
Domates salçası
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Soğan yemeklik şekilde kesilip isteğe bağlı miktarda domates salçası ve biraz tuz ile az yağda kavrulur. Soğanlar pembeleşip salça piştikten sonra sotelik etler de eklenerek tekrar rengi dönene kadar çevrilir. Düdüklü tencerede 1 bardak su koyularak 30 dakika pişirilir. Daha sonra kıvam vermek ve yemeğin suyunu çektirmek için düdüklü tencerenin ağzı açılarak 10 dakika kadar kısık ateşte pişirilir. Yemeğimiz servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:36999 • adı:Et Sote • gönderen:sudenaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:53