



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PEKMEZLİ ET SOTE

500 gr. kuşbaşı dana eti
20 adet kuru kayısı
1 çorba kaşığı tereyağı
3 adet sivri biber
1/2 çay bardağı pancar pekmezi
50 gr. dövülmüş ceviz
1/2 su bardağı su
Tuz

Eti, suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. İnce doğranmış kayısıları ve tereyağını ilave edin. Birkaç dakika kavurup suyunu ekleyin. 10 dakika tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Üzerine ince şeritler halinde doğranmış biberi ilave edin. Biber yumuşayınca pekmezi dökün. Karıştırıp ocaktan alın. Üzerine ceviz dökerek servis yapın.