



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PIRASALI ET SOTE

400 gr. kuşbaşı et
200 gr. pırasa
1 yemek kaşığı salça
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber
Kekik
Tuz

Öncelikle etleri küçük parçalar halinde doğrayın. Tavaya alıp suyu çıkıncaya kadar 5 dakika pişirin. Üzerine ince doğranmış pırasaları ekleyin. Kavurmaya devam edin. Soğan koymanıza gerek yoktur çünkü pırasa soğangillerden olduğu için soteniz soğan koymadan da çok lezzetli olacaktır. Bu karışımı 10 dakika kadar kavurmaya devam edin. Suyu çekince üzerine 1 su bardağı su ve salçayı ekleyip 10 dakika daha kavurarak pişmeye bırakın. Baharatları atıp servis tabağına alın ve sıcak olarak ikram edin.