



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ ROSTO

1 kg. bütün bir et
2 soğan
2 havuç
5 diş sarımsak
2 közlenmiş kırmızıbiber
5 dolmalık biber
Tuz, karabiber, kekik

Etlere tencereye alıp içine bütün soğan, sarımsak, havuçları ekleyin. Üzerine geçecek kadar su koyup 40 dakika kadar pişirin. Eti fırın tepsisine yerleştirin, kırmızıbiber ve dilimlenmiş dolmalık biberlerle her yerini kaplayın. Fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca dilimleyerek servis tabağına alın.
