



DOMATESLİ ET SOTE

1 kg kuşbaşı et
Yarı çay bardağı sıvı yağ
4 adet domates
2 yemek kaşığı domates salçası

İlk önce et tavaya alınır ve suyunu çekene kadar kavrulur. Suyunu çekince yağ eklenir ve kavrulur. Bu esnada domatesler doğranıp etlere eklenir ve en son domates salçası eklenip 5-8 dakika daha kavrulup servis edilir.

