



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SOTE

1 kg dana kuşbaşı et
2 adet soğan
2 adet domates
1 diş sarımsak
3 adet sivri biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
Kırmızı pul biber
Tuz

Kuşbaşı etler düdüklü tencereye alınır, yeteri kadar su ve tuz ilavesi ile ateşe konur, pim çıktıktan sonra 25 dakika pişirilir.

Soğanlar ve biberler doğranır, sarımsak ince kıyılır, ayrı bir tencerede sıvı yağ ilavesi ile kavrulur.

Soğanların üzerine düdüklüde pişmiş etler suyu süzülerek eklenir, bir süre daha kavrulur.

Üzerine küçük doğranmış domates, tuz ve pul biber eklenir.

Düdüklüdeki et suyundan 3 kepçe eklenerek, 10 dakika daha pişirilir, ateş kapatılır.

Sıcak servis yapılır.

