



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SOTE

500 gram sotelik et
1 adet soğan
2 adet domates
4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı su
2 adet sivri biber
Karabiber
Tuz
Kekik

Soğanı ince ince doğrayın.
Tavayı ocağa alın ve yağı kızdırın.
Soğanı tavaya ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun.
Biberi de doğrayıp tavaya ilave edin.
Ardından eti ekleyip ara ara karıştırarak soteleyin.
Domatesleri soyup küp küp doğrayın ve etin üzerine ekleyin.
Tuz, kekik ve karabiberi de ilave edip karıştırın.
Yaklaşık 2 su bardağı su ekleyip kısık ateşte etler yumuşayana kadar pişirin.

