



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

ET SOTE

1 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
5 yemek kaşığı sıvı yağ
500 g kuşbaşı et
2 adet sivri biber
2 adet domates
Karabiber
Sıcak su (üzerini geçecek kadar)
Tuz

Tavaya sıvı yağ ve tereyağını alın. Tereyağı eridikten sonra doğranmış soğanı ekleyerek kavurun. Kuşbaşı doğranmış eti de ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Tencerenin kapağını kapatın ve ara ara karıştırarak etler suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Doğranmış domates ve doğranmış sivribiberi ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp domatesler suyunu salıncaya kadar pişirmeye devam edin.

Ardından pul biber, karabiber ve kekiği ekleyerek karıştırın. Etlerin üzerini geçecek şekilde sıcak suyu ilave edip karıştırın ve tencerenin kapağını tekrar kapatın. Etin pişmesini kontrol edin ve en son tuzunu da ekleyerek biraz daha piştikten sonra ocağın altını kapatın.

