



ET SOTE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Yarım kg sotelik dana eti
1 orta boy kuru soğan
2 adet yeşil ve kırmızı biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kekik
Kimyon

Öncelikle ısıtılmış wok tavaya eti alıp, kendi suyunu salıp, çekene kadar pişirin. Zeytinyağını ekleyip, biraz daha kavurun. Üzerine doğranmış soğan biberleri ekleyin. Biber ve soğanlar renk değiştirdikçe, baharat ve salçayı ekleyin. Küp şeklinde doğranmış domatesleri ilave edip, 5 dakika daha pişirip, ocağın atını kapatın.

