



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SOTE

1 kg kuşbaşı et
6 adet arlı biber
2 adet kapy biber
1 adet domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı isot
1 diş sarımsak
Sıvıyağ
Tuz

Öncelikle eti kuşbaşı doğrayalım tavaya alalım suyu salıp çekene kadar pişirelim etiniz geç pişen türden ise ekstra kaynamış su ilave ederek lokum kıvamında pişirelim.

İyice pişen ete sıvı yağı ekleyelim kavurmaya başlayalım sırayla biberleri ekleyip kavurmaya devam edelim. Salça ve baharatını da ekleyip karıştıralım.

Son olarak domates ve tuzu ekleyip kapağını kapatalım yüksek ateşte suyunu salıp, yağda kavrulmaya geçene dek pişirelim.