



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SOTE

Malzemesi

2 yemek kaşığı Tamek Salçacık

100 gr. soğan

700 gr. süt dana biftek

4 yemek kaşığı sıvı yağ

2 adet domates

200 ml. süt kreması

2 yemek kaşığı nişasta

1-2 sap maydanoz

Tuz

Karabiber

Soğanları ince ince kıyın. Biftekleri ince ince kesin. Kestiğiniz biftekleri kızgın yağda kızartın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Delikli kepeçle yağın süzerek tavadan çıkartın. Soğanları kızartma yağında ağzı kapalı olarak 10 dk. pişirin. Bu arada domatesleri soyup iri parçalara doğrayın, maydanozu kıyın.

Domatesleri ve Tamek Salçacığı soğanlara katın. Yine ağzı kapalı olarak kuvvetli ateşte 5 dk. pişirin. Kremayı ilave edip bir taşım kaynatın. Sosu, suda erittiğiniz nişasta ile koyulaştırın. Eti sosa katın. Tuz karabiber ile tatlandırın. Servis yapmadan önce üzerine maydanoz serpiştirin.
