



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SOTE

MALZEMELER

1/2 kilogram sote et
1 adet orta boy soğan
1 ay kaşığı karabiber
2 adet domates
1 ay bardağı sıvı yağ
2 adet sivri biber
Karabiber, tuz, kekik

YAPILIŐI

Soğanı rendeleyin, 1 çay bardağı sıvı yağ ile pembeleŐtirin. Eti ilave edip kavurun. Zar Őeklinde dođranmiŐ domatesleri ete katın, kısık ateŐte domatesler suyunu çekene kadar kaynatın, dođranmiŐ sivri biberleri ilave edin. Tuz ve karabiber de katıp 2 su bardağı su koyarak kısık ateŐte etler yumusayıncaya kadar piŐirin. Ocaktan almadan once 1 tatlı kaşığı kekik ilave ederek servis yapın.
