



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SOTE

6 adet domates
1 adet soğan
2 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
2 tatlı kaşığı kekik
2 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı Tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı hardal
40 g margarin
1 diş sarımsak

Öncelikle margarin ile sğanları kavuruyoruz. Ardından etleri ilave edip 45dk etleri pişiriyoruz (et ne kadar pişerse yemek o kadar lezzetli olur ve et pişerken herhangi bir baharat atmıyoruz). Bu sırada, biberler julyen şekilde;domates,biber ve sarımsakları doğruyoruz. Etler 45dk piştikten sonra doğradığımız domates,biber ve sarımsakları ilave ediyoruz. Karıştırmadan önce baharatları ilave ediyoruz. Karıştırdıktan sonra 5 dk pişiriyoruz daha sonra limon suyu ve hardal'ı ilave ederek tekrar karıştırıyoruz. -10 dk daha en az ara ara karıştırarak pişiriyoruz (az sulu kalacak şekle gelene kadar).