ET SOTE

Yarım kg dana kuşbaşı (kuzu eti de olabilir)
1 adet kuru soğan
2 adet sivribiber
1 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Soğanı ayıklayıp rendeleyelim, tavaya sıvıyağı alıp ocakta soğanlar pembe olana kadar soteli yelim. Eti ilave edelim kavuralım, suyunu salıp çekene kadar kısık ateşte pişmeye bırakalım. Biz bu arada, domates ve biberleri yıkayalım, ince ince keselim. Suyunu ceken, etin içine önce domatesi ilave edip domatesler suyunu çekene kadar pişirelim. Sonra küçük doğradığımız sivri biberleri ilave edelim. Biberleri sote ettikten sonra, tuzunu, karabiberini ayarlayalım, 2 bardak sıcak suyu katalım kısık ateşte etler yumuşayana kadar pişmeye bırakalım. Pişen et soteye son olarak kekik ilave edip, ocaktan alalım. Et sote servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:74614 • adı:Et Sote • gönderen:kasabanınnamusu • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:36