



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SOTE

Ümit Usta

900 gram kuzu eti
2 adet kuru soğan
5 adet sivribiber
4 adet domates
100 gram margarin
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

İnce kıydığımız kuru soğanları, margarin yağında pembeleştiririm.
Ufak ufak kestiğimiz kuzu etlerini ilave edip, soğanlar ile kavuralım.
Yuvarlak kestiğimiz sivribiberleri de ilave ederek, 1-2 dakika daha kavuralım.
Kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri, yeterince tuzu ve baharatını ilave edip, ara sıra karıştırarak ağzı kapalı olarak orta kuvvetteki ateşte pişirelim.
