



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SOTE

2 kaşık margarin
1 kg kuşbaşı et
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 adet biber
1 adet domates
1 tutam tuz karabiber kekik

Öncelikle soğanı, ayıklayıp rendeleyelim, tavaya sıvıyağı ve margarini 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.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.02.2021