



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ET SOTE

1/2 kg. sote et  
1 baş soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
2 domates  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 sivri biber  
karabiber, tuz, kekik

Soğanı rendeleyin, 1 çay bardağı sıvı yağ ile pembeleştirin. Eti ilave edip kavurun Zar şeklinde doğranmış domatesleri ete katın, kısık ateşte domatesler suyunu çekene kadar kaynatın, doğranmış sivri biberleri ilave edin. Tuz ve karabiberi katıp 2 su bardağı koyarak kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin. Ocağın almadan önce 1 tatlı kaşığı kekik ilave ederek servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 25.07.2015