



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SOTELİ KANEPE

250 gr kuşbaşı doğranmış antrikot
2 adet rende domates
1 adet kesme şeker
Tuz
Karabiber
Pulbiber
1/2 su bardağı sıcak su
150 gr Burger peyniri

Et, ısıtılmış çelik tencerede sotelenir. Et suyunu çekince soğan ilave edilerek öldürülür. Un ve şeker ve 150 gr kadar yağ eklenerek çevrilir. Domates, tuz ve karabiber konur. Domates, suyunu çekene kadar sotelenir. Su eklenip etler pişene kadar pişirilir. Profiterol topları yatay olarak ikiye kesilir ve arasına tatlı kaşığı yardımı ile pişirilen et sote yerleştirilir. Kapakları kapatılır üstlerine uygun büyüklükte kesilmiş peynir konularak pul biber serpiştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynir eriyene kadar bekletilir. Sıcak olarak servise hazırdır.