



## FIRINDA DOMATESLİ ET

500 gr kuşbaşı dana eti  
1 soğan  
5 domates  
3 sivri biber  
Tuz  
Karabiber  
Kekik

Soğanı yemeklik doğrayıp ete ekleyin. Üzerini geçecek kadar su ilave ederek etler yumuşayınca kadar pişirin. Etlere fırın kabına aktarın. Domateslerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayarak etlere ekleyin. Biberleri iri doğrayıp ilave edin. Tuz, karabiber ve kekik serpiştirin. 200 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Servis yapın.

