



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ET SOTE

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

½ kg kuşbaşı dana eti
3 adet domates
3-4 adet yeşil biber
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Sıvı yağ
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Tuz
Üzeri için;
Rendelenmiş kaşar peyniri

Dana etini bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ilave edin. Etler yumuşayana kadar pişerken diğer malzemeleri hazırlamaya başlayın. Soğanı yemeklik, biberleri halka doğrayın. Domatesleri iri küpler halinde doğrayın. Sarımsakları ince ince kıyın. Yemeğinizi soteleyebileceğiniz genişçe bir tavayı ocağa alın. Zeytinyağını tavaya ekleyin ve önce soğanı, ardından sarımsakları da ilave ederek soteleyin. Soğanların rengi değişmeden biberleri de tavaya alın ve karıştırın. Etleri ve son olarak domatesleri de tavaya aktardıktan sonra yemeğiniz suyunu çekene kadar pişirin. Et soteyi fırın kabına aktarın ve üzerine bol rendelenmiş kaşar peynirini yayın. 180 derece fırında 5 dakika pişirdikten sonra servis yapın.

