



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE ET SOTE

500 gr kuşbaşı et
4 adet domates
3adet sivri biber
1 adet kuru soğan
6 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber, kırmızı biber
1 fiske tuz
3 yemek kaşığı tereyağı

Orta boy güvece yıkanmış küçük küçük doğranmış etler konulur. Etler suyunu çekene kadar pişirilir. Tereyağı ve soğanlar eklenir ve pişirmeye devam edilir.domates bve biberler eklenir. (küçük küçük doğranmış) sarımsaklar eklenir. En son baharatlar eklenir ve pişirmeye devam edilir.