



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ET SOTE

500 gr. sotelik et
2 adet domates
1 adet havuç
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Eti, suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine tereyağı ekleyip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış domates ve havucu da ekleyip beş dakika daha kavurun. Tencereye biraz sıcak su ekleyin, tuz ve karabiberi dökün, etler yumuşayınca kadar pişirin.