



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÜLYEN SOTE

- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 kg biftek
- Yarım çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 fiske kara biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 paket makarna
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet yeşil dolmalık biber
- 2 adet havuç

1 kg. bifteği ince doğruyoruz az bir suyla haşlıyoruz suyunu çekmeye başlarken yarım çay bardağı kadar süt ilave ediyoruz iyice susuz kalınca 2 yemek kaşığı margarin ilave edip kırmızı biber, karabiber, kekik ilave ediyoruz altını kapatıyoruz. 1 paket makarnayı haşlıyoruz 1 er kaşık biber ve domates salçasıyla sos hazırlıyoruz makarnamıza ilave ediyoruz. ayrı yerde kırmızı dolmalık biber, yeşil dolmabiberi julyen doğruyoruz havuçları yuvarlak yuvarlak ince dilimliyoruz. Margarinle önce havuçlar sonra biberleri öldürüyoruz.1 er kaşık salçayla 1 tatlı kaşığı kırmızı biberle salçalı sos yapıyoruz . Makarnayı tepsiye döküyoruz üzerine etlerimizi yayıyoruz öldürdüğümüz biberlerimizle ince dilimlenmiş domatesle maydanozla süslüyoruz en son salçalı sosu döküp servis yapıyoruz.

