



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPARI SOSLU SOĞUK ET

750 gr pişmiş sığır rostosu ya da haşlanmış sığır eti (oda sıcaklığında)

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

6 çorba kaşığı un

2+1/2 su bardağı süt

1 çorba kaşığı sirke

2 çorba kaşığı kapari (süzülmüş)

1 soğan (ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Sığır etini ince ince dilimleyip, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz.

Orta boy bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Unu ekleyip, tahta kaşıkla yedirerek 1 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, sütü ağır ağır ve sürekli karıştırarak ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtarak karıştırmaya devam ederek kaynatıp, 1 dakika pişiriniz.

Sirke, kapari, soğan, şeker, tuz ve biberi ekleyip, karıştırınız. Sosu bir taşım kaynatıp, servis tabağındaki etlerin üstüne dökerek servis ediniz.