



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KESTANELİ ET SOTE

Yarım kg dana kuzu kuşbaşı

Yarım kg kestane

1 adet iri soğan

2 adet iri domates

5 çorba kaşığı sıvıyağ

1,5 tatlı kaşığı tuz

Önce kestanelerin kenarı bıçakla hafifçe kesilir, kaynar suya atılır, 25-30 dakika haşlanır, sonra soyulur. Soğan ince doğranır, yağda pembeleştirilir. Üzerine et katılır, suyunu salıp, bırakana kadar kavrulur. Sonra kestaneler ilave edilir. 10 dakika sonra rendelenmiş domates ve tuz atılır. Domatesin rengi değişene kadar pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

---