



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZIL SULU ET (ELMALI ANTALYA)

<https://antalyacityzone.com>

Kemikli parça et (koyun veya keçi)
Soğan 3 adet
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Kırmızı toz biber 1 yemek kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Kekik 1 tatlı kaşığı
Tereyağı 3 yemek kaşığı
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı

Geniş yüzeyli bir tavayı orta ateşte kızdırıp, zeytinyağını koyunuz. Kızgın yağda etleri alt üst ederek parti parti kızartınız ve bir kaba çıkartınız. Diş diş doğranmış veya rendelenmiş soğanları tencereye koyunuz. Orta ateşte tereyağ ilavesi ile karıştırarak soğanları sararıncaya kadar kavurunuz ve bir çay bardağı suda sulandırılmış salçayı ve kırmızı toz biberi katıp, karıştırınız. Soğanlara kızartılmış etleri, tuzu, karabiberi ve kekiği ekleyiniz. Azar azar su katarak 3-5 dakika karıştırarak kavurduktan sonra tencereye etlerin hizasına kadar su doldurunuz. Tencerenin kapağı kapalı etleri pişirmeye bırakınız. Etler pişmeden suyunu çektiğinde sıcak su takviyesi yapınız. Etler kolayca çatal batıncaya kadar piştiğinde ocağın altını kapatınız. Etleri servis kabına aktarıp sıcak sıcak servis ediniz.

