



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KÜLBASTI (DOMATESLİ)

500 gr. iri doğranmış et
2 adet soğan
1 çorba kaşığı margarin
2 adet domates
2 havuç
1 defne yaprağı
1 kesme şeker
Su
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Yağ tencerede kızdırılır. Etler sotelenir. Soğan ilave edilir, havuç konur. 2-3 dakika kavrulur. Domates, defne yaprağı, şeker, karabiber konur. Üstüne bir parmak geçecek kadar su konup tencerenin kapağı örtülür. Kısık ateşte etler yağında kalıncaya kadar pişirilir. Pilav veya patates püresi ile servis yapılır.