



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞLI ET SOTE

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik

8 Adet lavaş

1 Adet Domates

500 gr dana kuşbaşı

1 Adet orta boy soğan

2 Adet yeşil biber

Yeterince tuz, karabiber, pulbiber, kimyon

Etlerimizi tencereye alıp sularını salıp çekene kadar iyice yumuşayana kadar pişiriyoruz. Gerekirse su ekleyip tekrar haşlayabilirsiniz. İçine sanayağımızı koyup verev şeklinde doğradığımız soğanımızı katıp kavuruyoruz. Arkasından biberlerimizi ve en son domatesimizi de katıp pişiriyoruz. Baharatlarını ekleyip altını kapatıyoruz. Lavaşlarımızı teflonda yağsız olarak biraz kızdırıyoruz. Çıtır olsun hafif diye. Etlerimizi içlerine paylaşıyoruz. Yanına patates kızartması ve ezme ile servis yapabilirsiniz.