



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR USULÜ BİBERLİ KOTLET

4 dana pirzolası
1 baş soğan
1 dolmalık yeşil biber
2 domates
40 gr. margarin
Tuz
Kırmızı biber
Karabiber
1 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı un
3 çorba kaşığı şekeriz krema

Soğanı ayıklayıp doğrayın. Dolmalık biberi ikiye bölün. Çekirdek kısmını çıkartın. Yarım santim kalınlığında şeritler halinde kesin. Domateslerin üzerine sıcak su dökün. Kabuğunu soyun. Dörde bölün, çekirdek kısmını çıkartın. Margarinı tavada kızdırın. Kotletleri orta ateşte her iki yüzü 6'şar dakika olmak üzere kızartın. Tuz, karabiber, kırmızı biber serpin. Servis tabağına yerleştirin. Doğranmış olan soğanı etleri kızarttığınız yağda 3 dakika kızartın. Biberleri ilave edin. Tekrar 3 dakika hafif ateşte pişirin. Unu az miktarda su ile bir kaptaki karıştırın. Sosa ilave edin. 5 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edin. Kremayı katın. Tekrar tuz ve biber ekin. Hazırlanan bu sosu kotletlerin üzerine dökün ve sıcak olarak servis yapın.