



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI ET

Malzemeler

400 gr. kuşbaşı et
Yarım su bardağı et suyu
Yarım ay bardağı sıvıyağ
4 adet dolmalık biber
4 adet domates
300 gr. mısır tanesi
250 gr. bezelye
1 adet havuç
1 ay kaşığı nişasta
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Önce sıvı yağı bir tencerede kızdırın ve içerisine etleri atıp yaklaşık 10dk kızartın. Üzerine sıcak et suyunu döküp kapağını kapatarak yaklaşık 30-35 dk. pişirmeye bırakın. Bu arada, dolma biberi, domatesleri ve havucu ince çubuklar halinde kesip tencereye ilave edin. Mısır ve bezelyeyi de ete ilave ederek, tuzunu ve karabiberini de ekleyin. Ve tekrar tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte pişirin. Ateşten indirmeden önce nişastayı üzerine ekin bir iki taşım kaynatıp ateşten indirin ve sıcak olarak servis yapın.