



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDELİ ET SOTE

Elif Korkmazel

1 adet pide
Tuz
400 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
Karabiber
6 adet sivri biber
4 adet domates
3 diş sarımsak
Pul biber
1 su bardağı su

Pideyi iri küpler halinde doğrayın ve fırın tepsisine yayıp 200 derece fırında 15 dakika kızartın. Eti kendi suyunu salıp çekene kadar pişirin. İçine piyazlık doğranmış soğan ilave edip 1-2 dakika kavurun. Kıyılmış sivri biber, kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domates, kıyılmış sarımsak, tuz, karabiber ve pul biberi katın. 2 dakika daha kavurup suyu ekleyin ve 30 dakika pişirin. Pideyi servis tabağına alın. Üzerine eti boşaltın.