



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞANGAY USULÜ ET

1 kg kuşbaşı dana veya kuzu eti
250 gram arpacık soğan
5-6 adet sivri biber
20 adet kiraz domates
2 yemek kaşığı margarin
1 tutam kekik
Karabiber
Tuz

Kuşbaşı eti bir tencereye alın. Suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Diğer tarafta yayvan bir tencerede margarin ile arpacık soğanları kavurun. Pişen eti soğana ilave edip kavurmaya devam edin. Biberlerin çekirdek yataklarını çıkartıp kare şeklinde doğrayın. Biberleri domateslerle birlikte tenceredeki etli karışıma ilave edin. Tuz, karabiber, kekik ekleyip kısık ateşte 5-10 dakika pişirin