



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ DANA SOTE

2 orba kaşığı margarin

Tuz

1 adet soęan

500 gr. kuşbaşı dana eti

2 adet patates

Kırmızıbiber

3 adet sivribiber

1 su bardağı haşlanmış bezelye

10 adet kiraz domates

Karabiber

Yarım su bardağı sıcak su

Yemeklik doğranmış soğanı margarinde kavurun. Etleri ilave edin. Patatesleri ve biberleri küp şeklinde doğrayın. Tencereye sırasıyla patates, biber ve bezelyeyi ekleyin. Tuzunu ve baharatlarını ayarlayın. En son kiraz domatesleri ekleyin. Bir su bardağı sıcak su koyup, kısık ateşte 10 dakika pişirin.
