



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ET SOTE

500 gram az yağlı sotelik et
3 adet sivri biber
2 adet domates
1 adet havuç
2 adet patates
Yarım demet maydanoz
2 orba kaşığı tereyağı ya da zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Eti bir tencereye alın ve et suyunu çekene kadar kavurun. zerine tereyağı ekleyip kavurmaya devam edin. Sonra sırayla doğranmış sivri biberi, küp doğranmış domatesleri ilave edin. Küp küp doğranmış patatesleri de halka şeklinde kesilmiş havuçla beraber 5 dakika, az suda haşlayın. Etlere ilave edip, karıştırın. Soteye ocaktan indirmeye yakın kıyılmış maydanozu ilave edin. Tuz ve karabiberi de ekleyip, tekrar karıştırın. Ocaktan indirip, sıcak servis yapın.

Not: Yanında piring ya da bulgur pilavıyla sıcak sıcak ikram edin.