



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN SOTE

5 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
3 adet domates
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Soğanlar soyulur, çeyrek daire şeklinde doğranır. Sarımsaklar ince ince doğranır. Domatesler küp şeklinde doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca soğan ve sarımsak atılır. İyice yumuşayana kadar kavrulur. Domates ve tuz ilave edilir. Domates şeklini kaybedene kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce karabiber katılır.
