



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI ET

800 g Dana haşlamalık et  
5 Adet Kuru Soğan  
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası  
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası  
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
2 Çay Kaşığı Tuz

Soğanları küp küp doğrayalım. Zeytinyağını bir tencerede ısıtalım ve soğanları ilave edip soteleyelim. Soğanlar iyice sararınca kadar işlemi sürdürüelim. Ardından domates ve biber salçasını katıp birkaç dakika pişirelim. Etleri ilave edip biraz daha soteleyelim. Arada sıcak su ilavesi yaparak etler iyice yumuşayınca kadar, yaklaşık bir saat pişirelim. Son olarak tuzu ekleyelim.

