



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVE BALTE

400 gr dana kuşbaşı veya ciğer
4 adet kırmızı biber
6 adet domates
2 adet sarımsak
4 yemek kaşığı kaymak
2 defne yaprağı
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber

Öncelikle eti iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Tavada biber ve sarımsağı küçük küçük doğrayarak soteleyin.

Ardından unu ekleyerek bir yandan topak kalmaması için karıştırmaya devam edin.

Domatesleri de küp küp doğradıktan sonra tavaya ekleyin ve rengi dönene kadar pişirin.

Baharatlarla kaymağı da ekledikten sonra etleri ve suyu tavaya ilave edin.

Beş dakika kadar tadı özleşene kadar altı kısık bir şekilde pişirdikten sonra güveçlere paylaşın.

180 derecelik fırında hafif kızarana kadar kontrollü bir şekilde pişirip, sıcak servis edin.

