



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI ET

500 gram bütün kemiksiz et
1 demet taze soğan
3 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı köri
1 çorba kaşığı çörekotu
1 soğan ve havuç

Kemiksiz eti kızgın bir tencerenin içinde çevirerek 4 dakika pişirin. Üzerine soğanı ve havucu bütün olarak atıp üzerini kapatacak kadar su ekleyin. Daha sonra bir saat kadar kısık ateşte pişmeye bırakın. Etler pişince tencereden eti alıp bir kenarda dilimleyin. Suyunu süzüp bir tavaya aktarın. İçine kuru üzümü ve köriyi ekleyip 3 dakika pişmeye bırakın. Tavada un ve yağı kavurup üzerine üzümlü bu suyu döküp sos yapın. Sosu 3 dakika kaynatın. İçine çörekotunu ekleyin. Son dakika da taze soğanları yıkayıp temizleyin Dilimlenmiş etleri servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirin. Yanına da soğanları dizip ikram edin.