



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ TÜRLÜ

<https://www.sabah.com.tr>

500 gr kuşbaşı et  
2 su bardağı ılık su  
3 patates  
2 domates  
2 sivri biber  
2 patlıcan  
1 soğan  
1 renkli biber  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 diş sarımsak  
Pul biber  
Karabiber  
Kekik  
Tuz

Geniş bir tencereye sıvı yağı alın. Salçaları ekleyip kavurmaya başlayın. Soğanı ve sarımsağı incecik doğrayın ve salçada kavurun. İnce doğranmış sivri biberi tencereye alın. Kuşbaşı doğranmış eti tencereye alın. Kızgın ateşte birkaç dakika etleri kavurun. Doğranmış domatesi ve patatesi de tencereye alın. Pul biber, tane karabiber ve kekiği tencereye alın. Sıcak suyu tencereye ekleyin, tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakın. Etler yumuşadıktan sonra tuzu da ekleyin ve malzemeleri iyice karıştırın. Suyunu çeken etli türlü ocaktan alın.

