



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TURŞULU SOTE

750 gram kemiksiz et (koyun)

2 adet soğan

2 adet domates

2 adet sivri biber

Yarım bardaktan az ayçiçek yağı

15 adet kadar salatalık turşusu (küçüklerinden)

Etleri ince fleto doğrayıp tencerede az yağla kavurun. Suyunu çeksin. Soğanları yarımaya doğrayın. 10 dakika da öyle kavurun. Domatesleri soyup doğrayın, biberi de doğrayıp ete katın. 15 dakika daha kaynatın. Turşuları da uzun ince doğrayıp ete katın. 10 dakika daha kaynatıp söndürün. Sıcak servis yapın.
