



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UYKULUK SOTE

- 1 kg Uykuluk (3 saat soğuk suda bırakılıp, küçük parçalara doğranmış)
- 150 gr (10 çorba kaşığı) Tereyağı
- 2 Soğan (ince doğranmış)
- 4 Yeşil Sivribiber (sapları çıkarılıp, çekirdekleri temizlenerek ince doğranmış)
- 4 Domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kekik

Orta boy bir tencerede, 100 gr (7 çorba kaşığı) yağı orta ateşte eritiniz.

Yağ kızınca soğan ve yeşil sivri biberleri ekleyip, sık sık karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domates, tuz, karabiber ve kekiği katıp, karıştırmaya devam ederek 3-4 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız.

Kalan 50 gr (3 çorba kaşığı) yağı orta boy bir tavada, orta ateşte eritiniz.

Yağ kızınca uykulukları (4 kişilik) ekleyip 3-4 dakika, sık sık karıştırarak pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, uykulukları domatesli sosun bulunduğu tencereye ekleyiniz. Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, yemeği 1-2 dakika ısıttıktan sonra, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.
