



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ ET SOTE

400 gr. kuşbaşı et
1 çay bardağı kuru üzüm
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
2 diş sarımsak
1/4 çay kaşığı tarçın
Tuz
Karabiber
ÜZERİ İÇİN:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Rendelenmiş soğan, tereyağı, salça, tuz, karabiber ve ezilmiş sarımsağı etle ovun. Fırın kabına koyarak 200 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırından alın. Üzerine kuş üzümleri ve bir çay bardağı sıcak su koyarak ocak üstünde beş dakika daha pişirin. Üzerine yağda yakılmış pul biber dökerek servis yapın.