

Butun Et

Malzemeler

8 adet pirzola

9 adet yesil biber

4 adet domates

3 adet patates

2 yemek kasigi tereyagi

1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

8 adet (kisi sayisina gore) dovulmemis pirzola once kendi yaginda rengi donene kadar kizartilir. Rengi donen etler; 2 yemek kasigi tereyagi ve yarim cay bardagi sivi yag ile agir ateste kizartilip arada azar azar sicak su eklenerek pisirilir. 3 adet patates kup kup dogranip kizartilir. Biberler de butun olarak kizartilir. Domatesler kabuklari ile birlikte halka halka dogranip biberlerin yaginda kizartilir. Pisen etler servis servis tepsisine alinir. Kizarmis patatesler, biberler ve domatesler yerlestirilir.

Butun Et servise hazirdir.