

Canakta Et Sote

Malzemeler

Yarım kilo kusbasi et

1 adet sogan

2 adet yesil biber

1 adet kirmizi biber

1 adet domates

2-3 dis sarimsak

1 tatli kasigi salca

Tuz

Karabiber

Kirmizi toz biber

10 yaprak milfoy

Yapilisi

Tavaya siviyağ koyup etleri suyunu salıp cekinceye kadar soteleyelim.

Piyazlık dogranmis soganlari ve sarimsagi ekleyelim.

Ardindan biberleri ve domatesleri sirasiyla ekleyip soteleyelim.

Kucuk guvec kaplarına paylastiralim

Milfoy hamurlarının iki tanesini koseleri capraz gelecek sekilde ust uste koyup, merdaneyle buyutelim.

Guveclerin agzina kapatip asagi dogru cekistirelim.

200 derece isitilmis firinda milfoylar kizarana kadar pisirelim.

Pistikten sonra kenarlarını bıçakla hafif kaldırıp servis tabagina ters cevirelim.

Afiyet olsun..