

Et Sura

Malzemeler

750 gram az yagli kuzu eti
5 taze sogan
1 buyuk sogan
5 koy biberi
10 domates
1 yemek kasigi salca
Tuz
2-3 yemek kasigi misirozu yagi
2 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Ilk olarak et bir tencereye alinip haslanir. Diger tarafta soganlar ince dogranip yagda sotelenir. Biberler ve domatesler minik kupler seklinde dogranip tencereye alinir. Hafifce kavrulduktan domates salcasiyla tuz ilave edilir ve kavrilmaya devam edilir. Haslanan etler tencereye alinip karisimla harmanlanir. Daha sonra sotelenen etler firin kabina alinip uzerine tereyagi parcalari eklenir. Onceden isitilmis 200 derece firinda 20 dakika pisirilir.