

Isot Asi

Malzemeler

1 kg yagsiz kusbasi et
2 kg kirmizi biber
1 kg sogan
5 dis sarimsak
2 corba kasigi tereyagi
1 yemek kasigi sade yag
1 tatli kasigi seker
1 cay kasigi limon tuzu
Tuz, karabiber

Yapilisi

Kirmizi biber ve sogan temizlenip julyen dogranir. Tereyagi derin bir tencerede eritilip biberler ve soganlar hafifce kavrulur. Diger tarafta kusbasi et haslanip suzulduktan sonra biber-sogan tenceresine eklenir. Uzerine 1 su bardagi et suyu, tuz, karabiber ve nar eksisi eklenir. 10-15 dakika pisirilip servis yapilir.