

Patatesli Et Sote

Malzemeler

Zeytinyag

1 kg. dana kus basi et

3 adet kup seklinde dogranmis kuru sogan

4 dis ezilmis sarimsak

2 adet kiyilmis carliston biber

2 adet kiyilmis kirmizi etli biber

4-5 adet rendelenmis domates

3-4 adet iri kup seklinde dogranmis patates

tuz,karabiber,kekik

Ilık su

Yapılışı

Oncelikle eti yıkayarak,suyunu suzelim. Tenceremize yagi koyalım ve yag isininca eti atıp guzelce karıstırın.Suyunu cekene kadar kavurun.ardından sogan,sarimsak ve biberleri atıp hafıfca soteleyin.Domates rendesini de ekleyip domatesler suyunu cekene kadar arada karıstırarak pisirin.Icine eti gecmeyecek kadar ılık su ilave edin(soguk su eti k sertlestirir). Kapagini kapatın ve kisik ateste 1 pisirin.Altını kapatıp tuz ve baharatını ekleyin ve patatesleri ilave edip yarım saat kadar daha kisik ateste pisirin.patatesli et sotemiz hazır.pilavla ikram edebilirsiniz. ellerimize saglik :)