

## Sebzeli Et Sote

### Malzemeler

200 gram kusbasi et

2 kirmizi biber

1 yesil biber

2 kucuk domates

1 kucuk sogan

Zeytinyagi

Pulbiber

Karabiber

### Yapilisi

Ilk once eti haslayalim daha sonra sogani ve biberleri ayri bir tavada kavurmaya baslanir.Biberler suyunu birakinca minik minik dogradigimiz domatesleri de ekleyip kavurmaya birakalim.Haslanmis etleri de icine ilave edip 20 dakika kadar kavurduktan sonra hazır olacaktır.AFIYET OLSUN:)