



KIRAZ'IN
MUTFAđI



Pratik Et Sote



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 3-4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g dana kuşbaşı
- 1 adet soğan
- 1 adet kapy biber
- 1 adet yeşil biber
- 2 adet domates (küp doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik (opsiyonel)

Servis Önerisi:

Pilav veya makarna ile servis edebilirsiniz. Yanına mevsim salatası iyi gider.

Yapılışı:

1. Eti mühürleme:

- Tavayı iyice ısıtın, yağı ekleyin. Eti yüksek ateşte 6-7 dakika mühürleyin.

2. Sebzeleri ekleme:

- Soğan ve biberleri ekleyip 5 dakika soteleyin.
- Domates ve baharatları ekleyip 8-10 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Et sertse 1-2 yemek kaşığı sıcak su ekleyip kapağı kapatarak 8-10 dakika kısık ateşte yumuşatabilirsiniz.