



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAHARATLI DANA ETLİ ERİŞTE (ÇİN)

500 g yumurtalı taze Çin eriştesi (ya da 350 g ince spagetti)
350 g dana bonfilesi (bütün yağlan alınmış)
8 kurutulmuş kara Çin mantarı (çok sıcak suda 20 dakika bekletildikten sonra, süzdürülmüş)
4 taze soğan (verevine ince doğranmış)
1 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Marinadı:

4 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı sirke (1 tatlı kaşığı balla karıştırılmış; ya da siyah Çin sirkesi)
2 çorba kaşığı pirinç sirkesi
1 tatlı kaşığı biber salçası
1/2 tatlı kaşığı sarımsak (çok ince kıyılmış)
1 1/2 tatlı kaşığı taze zencefil (çok ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı susamyağı
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 çorba kaşığı susam (havanda dövülmüş)
5 taze soğan (çok ince doğranmış)
1 demet taze kişniş (ya da maydanoz; çok ince kıyılmış)
Süslemesi için:
1 hıyar (ince dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı susam
kişniş (ya da maydanoz) dalları

Bir salata kâsesinde bütün marinat malzemesini karıştırıp, kâseyi bir kenara bırakın. Dana bonfilesini 4 cm x 3 mm boyutlarında ince şeritler halinde kesin. Kara Çin mantarlarının saplarını kesip atarak, şapka bölümlerini 3 mm eninde şeritler halinde kesin. Dana eti şeritleri, mantar şeritleri ve taze soğan parçalarını bir salata kâsesinde karıştırıp, üstlerine öbür kâsedeki marinadın 1/3'ünü boşaltın ve iyice karıştırıp, kâseyi bir kenarda 30 dakika bekletin. Bekletme süresinin bitiminde etleri delikli kaşıkla kâsedden çıkarıp, kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın. Kâsedde kalan taze soğan - mantar karışımını, bir süzgeçte süzölmeye bırakın. Çiçekyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca süzölen taze soğan - mantar karışımı ve dana etlerini koyup, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin. Tavayı ateşten alıp, karışımı soğuması için büyük bir tabağa yayarak, bir kenara bırakın. Bir tencereye 4 litre (17 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca Çin eriştelerini (ya da spagettileri) koyup, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (3 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzerek, salata kâsesinde ayırdığınız marinadın içine koyup, iyice karıştırın. Yuvarlak bir servis tabağının kenarlarına hıyar dilimlerini, birbirleri üstüne binecek biçimde yerleştirin. Ortadaki boşluğa, kâsedeki erişteleri küme halinde koyduktan sonra, eriştelerin ortasını hafifçe havuz gibi açıp, açtığınız bu boşluğa, tabaktaki etli karışımı kaşıkla aktarın. Üstüne susamları serpiştirip, kişniş (ya da maydanoz) dallarıyla süsleyerek, oda sıcaklığına inince servis yapın.