# ÇİN USULÜ DANA SOTE

500 gr. dana bonfile
1 adet kuru soğan
1 adet pırasa
2 diş sarımsak
1 adet havuç
1 adet dolmalık kırmızı biber
2 adet dolmalık yeşil biber
200 gr. mantar
2 yemek kaşığı margarin
5 adet bebek mısır
2 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı zencefil rendesi
2 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı oyster sos
1 yemek kaşığı susam yağı
1/2 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı acı chili sos
1 yemek kaşığı tatlı chili sos
Tuz
Karabiber

İnce dilimlenmiş etleri bir kaba koyun. Az tuz ve karabiberle baharatlandırın.
Soğanı ortadan ikiye kesin. Kestiğiniz her parçayı da 8'e bölün. Yeşil ve kırmızı biberi, iri kare olacak şekilde doğrayın. Pırasayı iri doğrayın, havucu kibrit çöpü gibi kesin. Mantarları da kabaca doğrayın. Sarımsağı ezin. Bebek mısırları uzunlamasına ortadan ikiye ayırın. Taze soğanı kıyın.
Bir tavaya, 2 yemek kaşığı sanayağ koyup kızdırın. Etleri ekleyip 1-2 dakika çevirin. Havuçları ve biberleri ekleyin ve 2-3 dakika daha çevirin. Soğanı ve pırasayı ilave ederek karıştırın. Sonra mantarı, ezilmiş sarımsağı ve zencefili ekleyin.
Birkaç dakika karıştırıp soya sosunu, susam yağını, oyster sosunu, acı ve tatlı chili sosunu, tuz ve karabiberini ekleyin. Tavuk suyunu ilave edin, sos kalınlaşana kadar pişirin. Sebzeler biraz yumuşamalı ancak diriliğini de çok kaybetmemeli.
Ateşin altını kapatıp bebek mısırları ekleyin. Servis ederken taze soğanı üzerine serpin.

Fotoğraf "Cemo" tarafından gönderildi. 27.07.2014

© lezzetler.com tarif no:90494 • adı:Çin Usulü Dana Sote • gönderen:kontak • indirme tarihi:05.05.2024 - 05:51