# DANA SOTE (MALEZYA)

1 kg dana eti
9-10 adet arpacık soğan
1 adet orta boy zencefil
3-4 diş sarmısak
2 adet limon otu
1 er çay kaşığı kişniş ve toz rezene
1 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı galagal
Tuz

Dana etini kuşbaşı şeklinde doğrayın. Zencefil, sarmısak ve limon otunu minik minik doğrayın. Eti derin bir kaba alıp tüm malzeme ile karıştırın. Eti bu karışım içinde 1 gün bekletin. Izgarada ya da yapışmaz yüzeyli tavada kızartıp servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:130949 • adı:Dana Sote (Malezya) • gönderen:devri alem • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:55