DANA YAHNİ

300 gr Dana Eti
2 Soğan
3 Sivribiber
1 Havuç
2 Diş
Sarımsak
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Çorba Kaşığı
Soya Fasulyesi
2 Çorba Kaşığı
Soya Sosu
2 Kahve Fincanı Sıcak Su

Dana etini şeritler halinde kesin. Soğanları soyup iri parçalar halinde doğrayın. Biberleri temizleyip çekirdeklerini ayıklayın. Havuç ve sarımsağı iri iri kıyın.
Sıvıyağı teflon tavada kızdırın. Eti ilave edip rengi değişinceye kadar kavurun. Soğan, havuç, biber, sarımsak ve soya fasulyesini ekleyin. Sürekli karıştırarak birkaç dakika pişirin.
Sıcak su ve soya fasulyesini ilave edip sebzeler diri kalacak şekilde birkaç dakika daha karıştırarak pişirin.
Sıcak olarak servis yapın.

ML® Kork Yahnisi (görsel)

© lezzetler.com tarif no:5002 • adı:Dana Yahni • gönderen:nedimex • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:07