



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİLİMLENMIŞ DANA KIZARTMASI (ÇİN)

Malzeme (4-6 kiři için)

4 adet taze soğan

Tuz, karabiber, kimyon, kekik

1 yemek kaşığı soya sosu

1 yemek kaşığı sirke

500 gr. dana butu

Kızartma yağı

Hamur için;

4 yemek kaşığı dolusu un

bir parça tuz

1 yumurta

3-4 yemek kaşığı su

Garnitür:

Limon dilimi

Maydanoz

Taze soğanları tuzu karabiberi, kimyon, kekik bir kaseye koyup iyice karıştırın. Eti incecik keserek kaseinin içine koyun. 20-25 dakika bekletin.

Bu arada hamuru hazırlayabilirsiniz. Unla tuzu bir kaba eleyin, yumurtaları kırın ve çırpın, sonra da suyu ilave edin. Yağı kızartma tavaına koyun. Etleri kızartın. Fazla yağı peçeteyle kurulayın.

Eti sıcak bir servis tabağına koyup, üzerini süsleyin servisi hemen yapın. (Soya sosu ayrıca üzerine dökülür.)