JAPON USULÜ DANA BİFTEK

500 g dana bonfilesi (tek parça etten, verevine 8 parça halinde kesilmiş)
4 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı tatlı Japon pirinç sirkesi
30 g taze zencefil kökü (kabuğu soyulup, ince doğranmış; isteğe bağlı)
4 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı çiçekyağı
1/2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
2 taze soğan (ya da kereviz sapı; süsleme için)

Soya sosu, tatlı sirke, zencefil parçaları (isteğe bağlı), sarımsaklar ve tozşekeri bir kâsede karıştırın. Pek derin olmayan bir kaba dana bonfilesi parçalarını yerleştirip, üstlerine kâsedeki karışımı dökün. Bonfile parçalarını, karışımı iyice emmeleri için birkaç kez altüst edip, kabın üstünü örtün ve buzdolabına kaldırıp, bonfile parçalarını ara sıra altüst ederek, 24 saat soğutun. Pişme saatinden 30 dakika önce kabı buzdolabından alıp, bir kenara bırakın.
Pişme saatinden 10 dakika önce, fırınınızın ızgarasını yakın.
Bonfile parçalarını kaptan çıkarıp, bir süzgeçte süzülmeye bırakın. Kaptaki içinde bekledikleri karışımı emaye bir tencereye boşaltıp, tavuk suyunu ekleyerek, karıştırın. Bonfile parçalarının her iki yüzlerine ayçiçek yağını mutfak fırçasıyla sürüp, fırın ızgarasının altına yerleştirerek, her iki yüzlerini 3'er-4'er dakika ızgara edin. Bu arada tencereyi orta ateşe oturtup, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca yüzeyinde biriken köpükleri kaşıkla alıp atın ve ateşi kısarak, sosu tıkırdamaya bırakın.
Bonfile parçalarını ızgaradan alıp, bir servis tabağına yerleştirin. Tencereyi ateşten alıp, sosu bir kaşıkla etlerin üstüne gezdirdikten sonra, taze soğanlarla (ya da kereviz saplarıyla) süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30909 • adı:Japon Usulü Dana Biftek • gönderen:gamze gencer • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:11