



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİSİRLİ HİNDİLİ STRAGANOF (ÇİN)

### MALZEMELER

500 gr hindi straganof  
4 dal taze soğan  
2 yemek kaşığı soya sosu  
4 adet çarliston biber  
2 adet kırmızı biber  
1 kutu haşlanmış mısır  
1 çay kaşığı zencefil  
4 yemek kaşığı sıvı yağ

### YAPILIŞ TARİFİ

Soğan ve biberleri uzunlamasına ince dilimleyin. Sıvı yağı tavada kızdırın. Soğan ve zencefili ilave edip 2 dakika çevirin. Hindileri ve biberleri ekleyip karıştırarak 5 dakika çevirin. Soya sosu mısırları ve tuzu ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.