# SAHANDA DANA ETİ (ÇİN)

Malzeme (4-6 kişi için)
500 gr. dana butu ya da dana parçaları
2 yemek kaşığı mısır unu
Tuz
Kekik
3 yemek kaşığı yağ
4 adet taze soğan (kıyılmış)
2 boylamasına kesilmiş kereviz
4 boylamasına kesilmiş havuç
2 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı sirke
Garnitür:
Havuç
Kereviz

Eti 5 cm'lik uzun dilimler halinde kesin, her parçayı mısır ununa batırın.
Yağı tavaya koyun ve taze soğanları 1 dakika kızartın. Sonra etleri de ekleyip 4 dakika kızartın. Etler hafifçe kızarınca karıştırın. Kerevizi ve havuçları da ilave edip, 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Bir kapta karıştırdığınız soya, kekik ve sirkeyi de ekleyin ve 1 dakika daha pişirin.
Sonra hepsini sıcak bir servis tabağına koyup, üzerini süsleyin ve servisi yapın.

© lezzetler.com tarif no:44529 • adı:SAHANDA DANA ETİ (Çin) • gönderen:ayşah • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:02