YER FISTIKLI DANA ETİ

www.asyagurme.com

500 Gram Dana Bonfile, İnce dilimlenmiş
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
1 Tutam Tuz
1 Tutam Taze Çekilmiş Karabiber
Sosu için:
1 Çay Bardağı Yer Fıstığı Ezmesi
2 Tatlı Kaşığı Soya Sosu
1 Yemek Kaşığı Bal
2 Tatlı Kaşığı Acı Biber Sosu
2 Yemek Kaşığı Su
Üzeri için:
1 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
2 Yemek Kaşığı Yer Fıstığı, Dövülmüş

Bir kasede yer fıstığı ezmesini, soya sosunu, balı, acı biber sosunu ve 2 yemek kaşığı suyu çırparak karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin.
Ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. İnce dilimlenmiş etleri ilave edin ve yüksek ateşte yaklaşık 3-4 dakika soteleyip, üzerine bir tutam tuz ve taze çekilmiş karabiber serpiştirin.
Son olarak hazırladığınız sos karışımını wok tavaya ilave edin ve tüm malzemeler iyice karışına dek yaklaşık 1-2 dakika daha sotelemeye devam edin. Üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğan ve dövülmüş yer fıstığı serpiştirip, servis edebilirsiniz.