



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ VE TAZE SOĞANLI DANA

150 gram dana biftek
1 adet soğan
3 çorba kaşığı soya sosu
10 gram taze zencefil
Tuz

Biftek etini jülyen doğrayın. Zencefil ve soğanı yemeklik doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada et, zencefil ve soğanı soteleyin. Etin rengi değiştikten sonra soya sosu ekleyip birlikte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92335 • adı:Zencefilli ve Taze Soğanlı Dana • gönderen:bonbon prenses • indirme tarihi:17.04.2024 - 17:37