BAMBU FİLİZLİ ÖRDEK (ÇİN)

4 kişilik
500 g ördek filetosu,
3 çorba kaşığı soya sosu,
200 g bambu filizi (konserve),
1 diş sarımsak,
1 küçük pırasa,
4-5 domates,
3 çorba kasığı sıvı yağ,
100 ml et suyu,
tuz,
biber,
1 tutam şeker,
kimyon,
1 tatlı kaşığı Sambal Olek sosu

Eti yıkayarak kurulayın, derisini keskin bir bıçak ile verev olarak çentin, üzerine soya sosu sürün. Filizlerin suyunu süzün. Filizleri ince ince kıyın. Sarmısağı ezin, pırasayı ayıklayarak yıkayın ve dilimleyin. Domatesleri yıkayarak 8'e bölün, çekirdeklerini çıkartın. Sarmısağı 1 tatlı kaşığı sıvı yağ ile Wok tenceresinde kızartın. Filetoları, derileri alta gelecek şekilde 3 dakika kızartın, çevirin ve tekrar 3 dakika kızartın. Eti çıkarın, 10 dakika bekletin ve ince dilimler halinde kesin. Kalan yağı kızdırın, filizleri devamlı karıştırarak kızartın. Pırasayı ekleyin, et suyunu dökün, hepsini bir taşım kaynatın. Sebzeleri ve domatesleri karıştırın. Tuz, biber, soya sosu, şeker, kimyon ve Sambal Oelek sosu ile tadlandırın.

© lezzetler.com tarif no:19139 • adı:Bambu Filizli Ördek (Çin) • gönderen:YaseminT • indirme tarihi:04.05.2024 - 15:31