



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBERLİ DANA ETİ

4 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Dana bonfile (400 gram)

Sarı biber (1 adet)

Kırmızı biber (1 adet)

Yeşil biber (1 adet)

Sıvı yağ (10 çorba kaşığı)

Soya sosu (4 çorba kaşığı)

zencefil (20 gram)

Nişasta (6 kaşık)

Su (yarım çay bardağı sıcak)

400 gram dana bonfileyi çok ince yapraklar halinde doğrayın. 1 adet biberi uzunlamasına 6'ya bölün ve çekirdeklerini temizleyin. Bu işlemi diğer iki bibere de uygulayın.

Bir borcamın içine 6 kaşık nişasta koyun ve etleri tamamen nişastaya bulayın. Bir tavanın içine 10 çorba kaşığı sıvı yağ koyun, ısındıktan sonra nişastaya bulduğunuz etlerin arkasını ve önünü çevirerek bu yağda yaklaşık 10 dakika boyunca kızartın.

Kızaran etlerin üzerine önceden dilimlediğiniz biberleri ve 20 gram zencefil ilave edip, 2 -3 dakika kızartın.

Yaklaşık 4 çorba kaşığı soya sosu ilave edip 1-2 dakika pişirdikten sonra yarım çay bardağı sıcak su ekleyip, karıştırın. Birkaç dakika sonra ateşten alın. Sıcak olarak servis edin.

---