



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGOGİ

300 gram dana etini ince ince dilimleyin.

Soya sosuna batırdığınız dana etini bir tavaya susam yağı ekleyip ilave edin.

Başka bir tavada 2 diş sarımsak ve bir adet soğanı ince ince dilimleyerek karamelize edin.

Ardından üzerine 2 dal yeşil soğanı keserek ekleyin.

Karabiber, kimyon, soya sosu ve 1 yemek kaşığı toz şekeri karamelizenin içine ekleyip yarım çay kaşığı tuz koyun.

Karışımı etin üzerine döküp 10 dakika kavurun.

Not: Etlı dönere benzeyen ancak bir o kadar farklı bir lezzettir.

