



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN USULÜ DANA YAHNİ

MALZEMELER

300 gr Dana Eti
2 Soğan
3 Sivribiber
1 Havuç
2 Diş Sarımsak
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Çorba Kaşığı Soya Fasulyesi
2 Çorba Kaşığı Soya Sosu
2 Kahve Fincanı Sıcak Su

YAPILIŞ TARİFİ

Dana etini şeritler halinde kesin. Soğanları soyup iri parçalar halinde doğrayın. Biberleri temizleyip çekirdeklerini ayıklayın. Havuç ve sarımsağı iri iri kıyın.

Sıvıyağı teflon tavada kızdırın. Eti ilave edip rengi değişinceye kadar kavurun. Soğan, havuç, biber, sarımsak ve soya fasulyesini ekleyin.

Sürekli karıştırarak birkaç dakika pişirin.

Sıcak su ve soya fasulyesini ilave edip sebzeler diri kalacak şekilde birkaç dakika daha karıştırarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.