



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA ETLİ NOODLE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 350 Gram Dana Bonfile veya Kontrfile, İnce dilimlenmiş
- 175 Gram Egg Noodle, Paketin üzerindeki pişirme talimatlarına uygun olarak pişirilmiş
- 1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
- 150 Gram Yeşil Fasulye, Şeritler halinde kesilmiş
- 1 Adet Kırmızı Biber, Şeritler halinde kesilmiş
- 1 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Tatlı Kaşığı Sebzeli Çeşni
- 1 Yemek Kaşığı Açık Renkli Soya Sosu
- 1 Yemek Kaşığı Koyu Renkli Soya Sosu
- 1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası, 1 yemek kaşığı soğuk su ile sulandırılmış
- Marine için:
  - 2 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi
  - 1 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesi
  - 1 Çay Kaşığı Taze Çekilmiş Karabiber
  - 1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
  - 1 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker
  - 1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası

Marinasyonu hazırlamak için bir kasede sarımsak ezmesini, rendelenmiş zencefili, soya sosunu, taze çekilmiş karabiberi, şekeri ve mısır nişastasını çırparak karıştırın. Hazırladığınız karışıma ince dilimlenmiş etleri ilave edin ve 10-15 dakika kadar buzdolabında dinlendirin. Ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. Yağ ısınınca marine edilmiş etleri ilave edin. Birkaç saniye soteleyip, fasulyeleri ve şeritler halinde kesilmiş kırmızı biberleri ilave edin. Tüm malzemeleri 30 saniye kadar soteleyip, sebzeli çeşni ile sıcak suyu ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra açık renkli ve koyu renkli soya sosunu ilave edip, karıştırın. 1 yemek kaşığı soğuk su ile sulandırılmış mısır nişastasını wok tavaya ilave edin. Sos koyulaşana dek karıştırmayı sürdürün. Ardından ocağın altını kısın ve önceden pişirdiğiniz noodleları ilave edin. 1 dakika boyunca tüm malzemeleri iyice karıştırın ve ocağın altını kapatın. Geniş bir kasede servis edin.



