SEBZELİ KEBAP

Eyüp Sevinç

500g. dana eti
2 adet taze soğan
1 adet havuç
½ adet kırmızı biber
½ adet yeşil dolmalık biber
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Limonlu zencefil sos için;
1 adet limonun suyu
2 tatlı kaşığı soya sosu
2 adet sarımsak
4 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı zencefil
Tuz
Karabiber

Derin bir tencereye sıvıyağı koyup kızdırın. Yağın içerisine ince şeritler halinde doğranmış dana etini koyun. Dana etlerini iyice kavurun. Kavrulan etlerin içerisine ince şeritler halinde doğranmış taze soğan, havuç, kırmızı ve yeşil dolmalık biberleri koyup kavurmaya devam edin. Et ve sebzeler iyice yumuşadıktan sonra tencereyi ateşten alın. Sebzeli kebabı servis tabağına aktarın.
Limonlu zencefil sosu için; Küçük bir tavaya ince kıyılmış sarımsak, limon suyu, soya sosu, toz zencefil, su, tozşeker, mısır nişastası, tuz ve karabiberi koyun. Yüksek dereceli ateşte sos koyulaşana kadar kaynatın. Koyulaşan sosu servis tabağındaki sebzeli kebabın üzerine gezdirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:120466 • adı:Sebzeli Kebap • gönderen:yeşil göl • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:56