



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI KIRMIZI STROGONOF

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Paket soya filizi
- 1 Çorba Kaşığı Sirke
- 1 Adet soğan
- 500 gr ince dana strogonof
- 3 Yemek Kaşığı sanayağı
- 3 Tatlı Kaşığı taneli hardal
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber

İnce kıyılmış soğanlar ile sana yağını bir tavaya koyup eti ekleyin ve orta ateşte kavurmaya başlayın. Et yumuşamaya başladığında soya filizlerini ekleyin. Biraz daha kavurup ve sirke ile hardal hariç diğer malzemeleri ekleyin. Et istediğiniz yumuşaklığa gelince sirke ve hardalı da katıp iyice karıştırın.yemeğimiz servise hazırdır.