HAŞLANMIŞ DANA ETİ VE YUMURTA

www.asyagurme.com

600 Gram Dana Eti (Haşlamalık), 4 parçaya kesilmiş
1 Adet Soğan, 4 parçaya kesilmiş
3 Adet Yeşil Soğan, 3-4 parçaya kesilmiş
100 Gram Beyaz Turp (Japon Turbu), Kabukları soyulmuş, 4 parçaya kesilmiş
3 Diş Sarımsak , Bütün
5 Adet Tane Karabiber, (isteğe bağlı)
5 Su Bardağı Su
5 Adet Yumurta, Katı pişmiş
Sosu için:
1 Su Bardağı Soya Sosu
⅓ Su Bardağı Toz Şeker
6 Diş Sarımsak , Bütün
½ Çay Kaşığı Karabiber
3 Adet Yeşil Soğan, 3-4 parçaya kesilmiş
2 Adet Yeşil Acı Biber, Bütün
Üzeri için:
Beyaz Susam
Kırmızı Pul Biber

Eti 20 dakika kadar soğuk suda bekletin ve suyunu süzüp, derin bir tencereye yerleştirin.
Et suyunu hazırlamak için etleri yerleştirdiğiniz tencereye 5 su bardağı su, 3 diş sarımsak, yeşil soğan, 4'e bölünmüş soğan, beyaz turp, toz zencefil ve tane karabiber ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve yüksek ateşte 30 dakika pişmeye bırakın. Pişen etleri bir kenara alın ve bir süzgeç yardımıyla et suyunu süzüp, başka bir tencereye aktarın.
5 adet yumurtayı bir tencereye yerleştirin ve üzerine yeterli ölçüde su ilave edip, kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Ardından suyunu süzün ve bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyup, bir kenarda bekletin.
Yaklaşık 4 su bardağı et suyu ilave edilmiş tencereye pişmiş etleri, soya sosunu, şekeri, karabiberi, 6 diş sarımsağı, 2 adet bütün yeşil biberi ve yeşil soğanları da ilave edip, orta dereceli ateşte 30 dakika daha pişirin. Ardından etleri soğumaları için bir kenara alın ve ocağın altını kapatıp, kabukları soyulmuş yumurtaları sosa bulanmaları için tencereye ilave edin.
El değecek kıvama gelen etleri didikleyip (lif lif ayırıp), tekrar tencereye ilave edin ve 20 dakika kadar sosun içinde bekletin.
Son olarak hazırladığınız et ve yumurtaları bir servis tabağına aktarın. Üzerine beyaz susam veya bir tutam kırmızı pul biber serpiştirip, yanında sade pilav ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:124385 • adı:Haşlanmış Dana Eti ve Yumurta • gönderen:içli • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:18