JJAJANGBAP

www.asyagurme.com

450 Gram Dana Eti, Küp kesilmiş
1 Adet Kabak, Küp kesilmiş
1 Adet Soğan (Küçük Boy), Küp kesilmiş
1 Adet Havuç, Küp kesilmiş
½ Su Bardağı Bezelye
5 Adet Mantar, 4'e bölünmüş
2 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
1 Tatlı Kaşığı Susam Yağı
Sosu için:
4-5 Yemek Kaşığı Siyah Fasulye Sosu
1.5 Su Bardağı Su
1 Yemek Kaşığı Patates Nişastası
2 Yemek Kaşığı Su
1 Çay Kaşığı Toz Şeker
Servis için:
½ Adet Salatalık
Sade Pilav

Ayçiçek yağını geniş bir tavada yüksek ateşte ısıtın. Küp doğranmış etleri ilave edin ve 3 dakika kadar soteleyin. Ardından küp kesilmiş havuçları, soğanları, kabakları, bezelye ve mantarları ilave edip, yaklaşık 3-4 dakika tüm malzemeleri soteleyin.
Tavanın ortasında spatula yardımıyla biraz yer açın ve 1 yemek kaşığı kadar ayçiçek yağı ilave edip, siyah fasulye sosunu dökün ve yaklaşık 1 dakika kadar soteleyin. Ardından 1 su bardağı suyu ilave edin ve tavanın kapağını kapatıp, yaklaşık 8-10 dakika sebzeler yumuşayana dek pişmeye bırakın.
Son olarak bir kasede 1 yemek kaşığı patates nişastasını 1 çay kaşığı şeker ve 2 yemek kaşığı su ile çırparak karıştırın. Hazırladığınız karışımı tavaya dökün ve sos koyulaşana dek ara sıra karıştırarak pişirmeyi sürdürün. Sos istediğiniz kıvama gelince susam yağını ilave edip, ocağın altını kapatın. Yanında salatalık dilimleri ve buharda pişmiş sade pilav ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124386 • adı:Jjajangbap • gönderen:içli • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:56