



KETÇAP SOSLU ET SOTE

- 3 adet dana bonfile
- 2 tatlı kaşığı dövülmüş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 fincan et suyu
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 3 yemek kaşığı ketçap
- Tuz

Etler küçük küçük doğranır. Kendi yağında kısık ateşte pembeleşene kadar çevrilir. Tuz, sarımsak ve biber serpilip karıştırılır. Küçük bir sos tavaında et suyu, elma sirkesi, soya sosu ve ketçap karıştırılır. Kısık ateşte birkaç dakika daha çırpılıp etlerin üzerine dökülür ve karıştırılır. Etler sosu hafif çekinceye kadar pişirilir.

