



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOBE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram Kobe eti (isteğe bağılı olarak dana eti de kullanabilirsiniz)
2 yemek kaşığı soya sosu
2 diş ezilmiş sarımsak
1 yemek kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
2 yemek kaşığı susam yağı
Tuz ve karabiber (isteğe bağılı)

Kobe etini veya dana etini, ince dilimler halinde kesin.

Derin bir karıştırma kabında, soya sosu, ezilmiş sarımsak, rendelenmiş taze zencefil ve susam yağını karıştırarak bir marinat elde edin.

Marinatı et dilimlerine iyice yedirerek, etleri karışıma bulayın. Ardından buzdolabında en az 1 saat kadar dinlendirin.

Izgara tavasını veya ızgarayı iyice kızdırın. Marine et dilimlerini üzerindeki fazla sıvıyı süzerek, sıcak ızgaraya alın.

Her iki tarafı da istediğiniz pişirme derecesine gelene kadar çevirerek pişirin. Kobe eti genellikle orta seviyede pişirildiğinde lezzetini en iyi şekilde ortaya koyar.

Pişen etleri servis tabağına alın. Üzerine tuz ve karabiber serpip, isteğe bağılı olarak taze doğranmış yeşilliklerle süsleyin.

Yanında teriyaki sos veya wasabi sos ile servis ederek

Not: Dünyanın en pahalı ve lezzetli eti olarak kabul edilen Kobe eti, Japonya'nın Hyogo bölgesinde özel bir besleme ve bakım sürecinden geçen Wagyu sığırlarının etinden elde ediliyor. Şekerleme gibi ince yağ damlacıkları ve benzersiz yumuşaklığıyla tanınan bu et, adeta bir sanat eseri gibi.