KÖRİLİ DANA BİFTEK

800 gram dana biftek
2 adet orta boy soğan (piyaz doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı taze zencefil
1 tatlı kaşığı sirke
3 çorba kaşığı su
2 tatlı kaşığı soya sosu
Yarım çay kaşığı toz kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı köri
2 çorba kaşığı domates püresi
1.5 su bardağı su
1 paket toz et bulyon veya 1 tablet et bulyon
2 tatlı kaşığı mısır unu

Eti şerit halinde doğrayın. Et, soğan, sarımsak, zencefil, sirke, soya sosu, toz kırmızıbiber, köri ve domates püresini karıştırın. Ilık suda bulyonu eritip karışıma ilave edin. Kaynatın. Kaynayınca ateşi kısın ve kapaksız olarak et yumuşayıncaya kadar 45 dakika pişirin. Mısır ununu 3 çorba kaşığı suyla karıştırıp ete ilave edin. Yemeğin suyu kalınlaşıncaya kadar karıştıra karıştıra pişirin. Sıcak olarak pilavla servis yapın.

Not: Aynı yemeği dana eti yerine hindi göğüs kuşbaşı ile de yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:101071 • adı:Körili Dana Biftek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 18:33