



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOĞOL BİFTEĞİ

Eyüp Sevinç

500g. biftek
1 yemek kaşığı taze zencefil
2 adet taze soğan
2 diş sarımsak
2 su bardağı sıvıyağ
Sos için;
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı susam yağı
1 çay kaşığı toz şeker
½ çay kaşığı mısır nişastası
Tuz
Karabiber

Derin bir karıştırma kabına sos için gerekli olan bütün malzemeleri koyup karıştırın. Hazırlamış olduğunuz sosun içerisine ince dilimlenmiş biftek etlerini yerleştirin. Etleri sos ile iyice harmanlayın. Etleri sosun içerisinde 30 dakika bekletin. Kızartma tavaına sıvıyağı koyup kızdırın. Kızan yağın içerisine, sos ile birlikte bekletmiş olduğunuz biftekleri koyun ve kızartın. Kızaran etleri servis tabağına alın. Ayrı bir tavaya 2 yemek kaşığı sıvıyağı koyun. Orta dereceli ateşte yağı kızdırın. Kıyılmış sarımsak, zencefil ve iri doğranmış taze soğanları ekleyip 20 saniye soteleyin. Sotelediğiniz malzemeleri servis tabağındaki etlerin üzerine gezdirip hemen servis edin.

