



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOĞOL USULÜ ET

1/2 bardak Esmer Şeker
1/2 bardak Su
1/2 bardak Soya Sosu
2 dal Taze Soğan
500 gram Dana Eti
3 diş Sarımsak (rende)
1 çay kaşığı Zencefil (rende)
1/4 bardak Mısır Nişastası
Sıvıyağ

Mısır nişastasını etlerin üzerine dökün ve harmanlayın.

Soya sosu, su, esmer şeker, zencefil, sarımsak ve iki yemek kaşığı sıvıyağı bir sos tavasına alın, kaynadıktan sonra altını kısıp 10-15 dakika pişirin.

Etleri tuz ve karabiber ile tatlandırıp, kızgın tavada pişirin, üzerine sosu dökün ve 5-10 dakikada birlikte pişirin. Taze soğanla servis edin.