



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MONGOLYAN

Malzemeler :

Bonfile (kibrit şeklinde doğranmış) 200 Gr
Pırasa (kibrit) 2 Adet
Havuç(kibrit) 2 Adet
Çarliston biber (kıyılmış) 2 Adet
Taze soğan (kibrit) 4 Adet
Sivribiber (kıyılmış) 3 Adet
Komili Riviera zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı
Domatesli soğanlı çeşni 1 Yemek Kaşığı
Kırmızı pul biber 1 Çay Kaşığı
Soya sos(çok tuzlu olmasın) 1 Yemek Kaşığı
Su Az

YAPILIŞI:

- 1- Yayvan bir tavada Komili Riviera zeytinyağı kızdırıp, etleri kavurun.
- 2- Daha sonra içine doğranmış pırasaları, havuçları, çarliston biberleri ve sivribiberleri ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar kavurmaya devam edin.
- 3- En son olarak içine soya sosu, domatesli soğanlı çeşniyi, kırmızı pul biberi ve az suyu koyup bir taşım pişirip sıcak olarak servis edin.