PATLICANLI DANA ETİ

www.asyagurme.com

2 Adet Patlıcan, Uzunlamasına 4'e bölünmüş, parçalara kesilmiş
120 Gram Dana Bonfile, İnce dilimlenmiş
4 Adet Yeşil Soğan, Parçalara kesilmiş
1 Adet Kırmızı Acı Biber, İnce dilimlenmiş
Marine için:
1 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
1 Çay Kaşığı Susam Yağı
Sosu için:
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
1 Tatlı Kaşığı Susam Yağı
1 Tatlı Kaşığı Beyaz Susam, Kavrulmuş
1-2 Tutam Taze Çekilmiş Karabiber
Üzeri için:
Taze Nane Yaprakları, İnce kıyılmış (isteğe bağlı)

Bir kasede ince dilimlenmiş etleri, soya sosu, şeker, susam yağı ve ince kıyılmış sarımsak ile iyice harmanlayıp, marine olması için bir kenarda bekletin.
Bir tencerede yeterli ölçüde suyu kaynatın. Uzunlamasına parçalara kesilmiş patlıcanları buhar sepetine yerleştirip, tencereye koyun ve kapağını kapatın. Patlıcanları 5-7 dakika kadar buharda pişirdikten sonra geniş bir kaseye aktarın. Üzerine ince dilimlenmiş kırmızı biberleri ve yeşil soğanları ilave edip, bir kenarda bekletin.
Wok tavayı yüksek ateşte ısıtın. İyice ısınan tavaya marine edilmiş etleri ilave edip, 1-2 dakika kadar soteledikten sonra pişen etleri kasedeki diğer malzemelerin üzerine ilave edin.
Son olarak küçük bir kasede susam yağı, soya sosu, kavrulmuş susam ve taze çekilmiş karabiberi çırparak karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını kaseye dökün ve tüm malzemeleri eliniz yardımıyla iyice karıştırın.
Üzerine taze nane yaprakları serpiştirip, yanında sade pilav ile sıcakken servis edin.

© lezzetler.com tarif no:124382 • adı:Patlıcanlı Dana Eti • gönderen:içli • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:56