



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ MAKARNALI BONFİLE (ENDONEZYA)

2 kişilik Gerekli malzeme:

250 gr yağsız dana eti

2 su bardağı pirinç makarnası

1 havuç

1 salatalık

2 sivri biber

100 gr mantar

2 diş sarımsak

Yarım çay kaşığı zencefil

Yarım çay bardağı susam yağı

Yağın yarısını wok'a alıp ısıtın. Bonfileleri ekleyip iki taraflı pişirin. Havuç, salatalık ve biberleri temizleyip jülyen doğrayın.

Mantarları temizleyip ortadan ikiye ayırın. Sarımsak ve zencefili temizleyip kıyın.

Yağın kalanını wok'a alıp mantar ve havucu soteleyin. Sarımsak ve zencefili ekleyip sotelemeye devam edin.

Son olarak salatalık ve biberleri ekleyin.

Pirinç makarnasını bol suda haşlayıp süzün. Sebzeleri ekleyip harmanlayın. Servis tabağına önce sebzeli pirinç makarnasını, sonra dana etini yerleştirip servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 31.05.2015