



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENDANG TOK (MALEZYA)

1 kg kuşbaşı dana eti
5-6 adet arpacık soğan
4 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı kıyılmış taze zencefil
1 tatlı kaşığı zerdeçal
5 adet kıyılmış limon otu
1 çay kaşığı kırmızıbiber
2 adet dilimlenmiş misket limon yaprağı
2 adet dilimlenmiş zerdeçal yaprağı
1 çay kaşığı tane kimyon
1 çay kaşığı toz kişniş
1 çay kaşığı toz rezene
1 çay kaşığı köri
1 çorba kaşığı Gula Melaka şeker
Yarım çay bardağı hindistancevizi sütü
Yarım su bardağı sıvıyağ
Tuz

Etî toz rezene, toz kişniş ve tuzla marine edin. Yağı bir tavaya alıp kızdırın. Arpacık soğan ve sarmısakları soyup tavaya alın. Zencefil, zerdeçal ve limon bitkisini de tavaya alıp kokusu çıkana kadar sote edin ve sonra kırmızı biberi ekleyin. Marine edilmiş eti de tavaya alıp iyice karıştırın ve kısık ateşte pişirin. Sonra misket limon yaprağını ve zerdeçal yaprağını ekleyip iyice karıştırın. Sonra tane kimyon ve köri ekleyin. Son olarak Gula Melaka ve hindistancevizi sütünü ekleyip iyice karıştırın. Kıvam alıncaya kadar pişirin.

