



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYA SOSLU BİFTEK

MALZEME

500 gr dana biftek
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 çay kaşığı toz zencefil
Karabiber, tuz, tarçın, karanfil, yarım çay kaşığı muskat
2 corba kaşığı limon suyu
4 çorba kaşığı soya sosu
1 bardak sıcak su

YAPILIŞI

2 çorba kaşığı sıvı yağda doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Sarımsak ve zencefili ekleyerek 1 dakika kadar kavurun. Kuşbaşı doğranmış etleri ekleyin ve rengi dönünceye kadar harlı ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Baharatları, soya sosunu, limon suyunu ve sıcak suyu ekleyerek karıştırın. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte, kapağı kapalı olarak, et yumuşayınca kadar pişirin. Yemeğin sosu azalıp etleri tamamen kaplayınca kadar kapağı açık olarak kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.