



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYA SOSLU ET SOTE

3 adet dana bonfile
2 tatlı kaşığı dövülmüş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 fincan et suyu
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı soya sosu
3 yemek kaşığı ketçap
Tuz

Etler küçük küçük doğranır. Kendi yağında kısık ateşte pembeleşene kadar çevirilir. Tuz, sarımsak ve biber serpilip karıştırılır. Küçük bir sos tavaında et suyu, elma sirkesi, soya sosu ve ketçap karıştırılır. Kısık ateşte birkaç dakika daha çırpılıp etlerin üzerine dökülür ve karıştırılır. Etler sosu hafif çekinceye kadar pişirilir.

