



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

STEK TART (TAYLAND)

1 adet ördek göğsü
5 adet arpacık soğan
1 orba kaşığı dövölmüş pirinç
1 adet acı biber
1 tatlı kaşığı şeker
1 tutam kişniş
1 adet sarımsak
Yarım limon
1 kahve fincanı sıvıyağ
Marul yaprakları

Vog tavaya yağ konur. Önce ince kıyılmış arpacık soğan ve sarımsak birkaç tur kavrulur. Sonra şeker, kişniş, dövölmüş pirinç, ince kıyılmış acı biber katılır. Kısa bir kavurma işleminden sonra haşlanmış, didiklenmiş ördek eklenir. En son limon suyu gezdirilir. Marul yaprakları eşliğinde servis yapılır.