



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANE BİBERLİ BONFİLE DİLİMLERİ

Malzeme:

500 gram bonfile

2 adet soğan

2 diş sarımsak

30 gram taze zencefil

1 adet kırmızı biber

1 adet sarı biber

1 adet yeşil biber

2 çorba kaşığı pirinç sirkesi

1 çorba kaşığı susam yağı

1 çorba kaşığı soya sosu

2 çay kaşığı esmer şeker

2 çorba kaşığı ezilmiş tane yeşil biber

Bonfileyi çok ince olarak dilimleyin. Soğanı ince ince doğrayın, sarımsağı ezin. Zencefili ince ince doğrayın, biberleri uzunlamasına ince olarak doğrayın. Hepsini bir kapta karıştırın. Pirinç sirkesini, susam yağını, soya sosunu, istiridye sosunu ve şekerini ilave edin ve iyice karıştırın. Üzerini taze çekilmiş yeşilbiber ile kaplayın. Buzdolabında 2 saat bekletin. Yapışmaz yüzeyli tavaya çok az zeytinyağı alıp kızdırın. Tüm malzemeyi tavada pişirdikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "azizim" tarafından gönderildi. 16.10.2016