



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANGSUYUK

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

1 yada 2 tranches(parça) Biftek, bifteklik et etin yumusak yerinden olursa daha iyi olur.

100 ml patates nisastasi (yoksa misir nisastasi)

200 ml Su

1 adet yumurta beyazi

Yarim adet yada küçük bir adet kabak

1 adet küçük boy havuç

1 adet kuru soğan

3 adet kurutulmuş siyah mantar(çin mantarı)

1 adet küçük elma

Sos malzemeleri:

2 çorba kasigi elma sirkesi

1 çorba kasigi soya sos

2 tatli kasigi siyah seker(yoksa beyaz seker yada bal)

1 tatli kasigi tuz

1,5 su bardagi Su (30cl)

1 tatli kasigi misir nisastasi ve biraz su

Kizartmak için siviyağ

İlk etapta biftekleri ince dilimleyip, tuzla ve karabiber ile tadlandirdikten sonra karistirip üzerini ince mutfak folyo ile kapatip buzdolabinda bekletin.

Nisasta ve suyu karistirip bir kenarda 4 saat kadar bekletin. Nisasta suyun dibine çökünce, suyunu süzdürüp bir yumurta beyazi ile karistirin. Bu karisima etinizi ekleyip altüst edin.

Genis bir tavaya bolca siviyağ koyun, siviyağ isininca teker teker etlerinizi kizgin yagın içersine atip 5 ila 10 dakika arasi kizartin. Etler ikinci bir defa daha kizartilacagi için kahverengilesmemesine dikkat edin.

Kizaran etleri süzdürüp bir kenarda bekletin.

Siyah mantarlari sicak su içerisinde 2 saat kadar bekletin. Bekleme süresi bitince ince ince dograyin.

Havucu soyup yuvarlak olarak dilimleyin.

Kabagi soymadan yarim ay seklinde dilimleyin.

Elmayı kabugunu soymadan iyice yıkadıktan sonra kare yada yarim ay seklinde dilimleyin.

Kuru soğan'da yarim ay seklinde dilimlenir.

Genis bir tavaya biraz siviyağ ekleyip önce soğanları kavurun. Daha sonra havuç, kabak ve siyah mantar eklenip bir dakika kavrulur. En son elma eklenir ve bir dakika daha kavrulur.

Sebzelere sos malzemelerini ekleyin. önce Su, soya sos ve tuz ekleyip bir kaç dakika haslayin. Daha sonra sirke ve sekeri ekleyin. Bir kaç kaynamadan sonra, biraz su ile sulandirdiginiz nisastayi sebzeli sosa ekleyip birkaç tasim kaynatın ve altini kapatın.

Etlerinizi kizarttiginiz tavadaki yagi tekrar isitin. Isininca etlerinizi tekrar bir kaç dakika kahverengilesene kadar kizartin.

Kizaran etleri genis bir tabaga alin ve üzerine sebzeli sosu gezdirin.

Servise Hazirdir.



© lezzetler.com tarif no:122969 • ad:Tangsuyuk • gönderen:alkım • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:25