



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAZE SOĞANLI ANTRİKOT

Malzeme:

- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 diş ince kıyılmış sarımsak
- 3 çorba kaşığı soya sosu
- 2 çorba kaşığı ketçap
- 1 çorba kaşığı esmer şeker
- ince doğranmış 4 tane Kırmızıbiber
- 1/2 çorba kaşığı kimyon
- 8 tane iri doğranmış yeşil soğan

Zeytinyağında sarımsaklar pişirin.eti ekleyin.soya ssu ilave edin.ketçabı ekleyip 10 dakika kavurun. Sırasıyla şeker, kırmızıbiber, mısır nişastası ve kimyonu ilave edin.soğanları ekleyip 3 dakika pişirin. Ocaktan alıp servis yapın. (isteyen üzerine karabiber serpebilir.)
