



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERİYAKİ SOSLU DANA ETİ

www.asyagurme.com

300-350 Gram Dana Bonfile, Dilimlenmiş

1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

Marine için:

½ Yemek Kaşığı Soya Sosu

½ Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi

Sosu için:

2 Yemek Kaşığı Bal

2 Yemek Kaşığı Koyu Renkli Soya Sosu

2 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi

1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası, 1 tatlı kaşığı su ile sulandırılmış

Servis için:

Susam

1-2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

Bir kasede bonfile dilimlerini 1/2 yemek kaşığı soya sosu ve 1/2 yemek kaşığı pirinç sirkesi ile iyice karıştırın. Etlerin marine olması için 20 dakika kadar buzdolabında bekletin.

Bir sos tenceresinde balı, koyu renkli soya sosunu, pirinç sirkesini ve sulandırılmış mısır nişastasını karıştırın. Orta dereceli ateşte sos koyulaşana dek bir taşım kaynatın. Kaynayan sosu ocaktan alın.

Ayçiçek yağın wok tavada ısıtın. Marine edilmiş etleri ilave edin ve yaklaşık 3-5 dakika yüksek ateşte soteleyin.

Pişen etleri bir servis tabağına alın ve üzerine hazırladığınız teriyaki sosunu gezdirin. Susam taneleri ve yeşil soğan dilimleri serpiştirip, yanında buharda pişmiş sade pilav ile servis edin.

