



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERİYAKİ SOSLU DANA BONFİLE (JAPONYA)

600 gr bonfile
2 adet sarı biber
2 adet kırmızı biber
1 adet soğan
2 diş sarımsak
20 ml teriyaki sos
Bir miktar tuz ve karabiber
Bir miktar zeytinyağı

Hazırlanışı

Dana bonfileleri kuşbaşı doğrayın. Zeytinyağında kavurun ve kenara alın. Bonfileleri kavurduğunuz tavada iri küpler şeklinde doğradığınız biberleri soteleyin. Teriyaki sos ve bonfileleri tavaya ekleyip 5 dk pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip servis edin.



Fotoğraf "ziynet yılmaz" tarafından gönderildi. 28.10.2016