



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURPLU HOİSİN SOSLU SANDVIÇ

- 4 adet sandviç ekmeđi
- 500 gram kuzu bonfile
- ½ su bardađı hoisin sos
- ¼ su bardađı barbekü sos
- 2 yemek kaşığı kaşığı bal
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı lime suyu
- 1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 8 adet turp
- ¼ su bardađı chili sos
- 1 çay kaşığı bal
- 1 çay kaşığı susam yağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet taze soğan

Bonfileleri ince dövüp büyük bir kaba koyun.

Marine etmek için ufak bir kaptaki hoisin sos, barbekü sos, sarımsak, bal, lime suyu, pirinç sirkesi, susam yağı, tereyağı ve karabiberi karıştırıp etlerin üzerine yarısını dökün.

30 dakika marine edin.

Kızgın bir tava da veya ızgarada etleri 4-5 dakika her iki tarafını pişirin.

Etleri bir tabađa alın ve 10-15 dakika dinlenmeleri için üzerini örtün.

Bonfileleri ince ve uzun şeritler halinde kesip kalan hoisin sosuna bulayın.

Turpları ve taze soğanı incecik doğrayıp geri kalan malzeme ile birlikte karıştırın.

Sandviç ekmeklerinizin içine önce hoisin soslu etlerinizi koyup üzerine marine ettiđiniz turpdan ilave edin.

