TURPLU HOİSİN SOSLU SANDVİÇ

4 adet sandviç ekmeği
500 gram kuzu bonfile
½ su bardağı hoisin sos
¼ su bardağı 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 bardağı 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 kapta 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 tarfını pişirin.
Etleri bir tabağa alın ve 10-15 dakika dinlenmeleri için üzerini örtün.
Bonfileleri ince ve uzun şertiler 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 ettiğiniz turpdan ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:114500 • adı:Turplu Hoisin Soslu Sandviç • gönderen:Göksen • indirme tarihi:30.04.2024 - 16:59