WASABİ SOSLU ET

200 gram bonfile
6 adet mantar
1 çorba kaşığı susam yağı
1 tatlı kaşığı wasabi sos
1,5 tatlı kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı pirinç sirkesi
1,5 çay kaşığı hazır sebzeli çeşni
1 adet kırmızı biber
5 gram jülyen doğranmış taze zencefil
1 adet küçük boy soğan

Bonfileyi kuşbaşı doğrayın. Mantarları elinizle irice parçalayın. Et ve mantarı karıştırıp tavaya alın. Üzerine susam yağını gezdirin. 10-15 dakika sürekli karıştırarak pişirin. Wasabi sos, soyu sosu, pirinç sirkesi, sebzeli çeşni ve jülyen doğranmış kırmızı biberi ekleyip karıştırın. Zencefili ve dörde bölünüp yaprak yaprak çıkarılan soğanı ekleyin. Soğanlar diriliğini kaybedene dek karıştırarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Wasabi, bayır turbundan elde edilen özellikle Uzakdoğu Mutfağı?nda sıkça kullanılan bir sos türüdür.

© lezzetler.com tarif no:130933 • adı:Wasabi Soslu Et • gönderen:hikaye • indirme tarihi:30.04.2024 - 12:32