



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WASABI 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 sebze 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 yağınizi gezdirin. 10-15 dakika sürekli karıştırarak pişirin. Wasabi sos, soya sosu, pirinç sirkesi, sebze 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 Mutfağında sıkça kullanılan bir sos türüdür.

