YUK JEON

www.asyagurme.com

250 Gram Dana Bonfile, İnce dilimlenmiş
1 Çay Bardağı Pirinç Unu
1 Adet Yumurta (1 tutam tuz ilave edilmiş)
½ Çay Bardağı Ayçiçek Yağı, Kızartmak için
Marine için:
1 Çay Kaşığı Tuz
½ Çay Kaşığı Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Susam Yağı
1 Diş Sarımsak, İnce kıyılmış

Dana bonfile dilimlerini bir kesme tahtasının üzerine yan yana dizin. 1 çay kaşığı kadar tuzu tüm etlere eşit olarak gelecek şekilde serpiştirin. Aynı şekilde ince kıyılmış sarımsağı eliniz yardımıyla etlerin üzerine yedirin ve ardından karabiberi serpiştirin. Son olarak susam yağını etlerin üzerine gezdirin ve elinizle her tarafına yayın. Geniş bir kaseye pirinç ununu ilave edin ve etleri birer birer batırıp, her tarafını kaplayın. Pirinç ununa bulanmış etleri tekrar kesme tahtasının üzerine koyun. Bir diğer kasede ise, 1 tutam tuz ilave edilmiş yumurtayı bir çatal yardımıyla iyice çırpın ve bir kenarda bekletin.
1-2 yemek kaşığı kadar ayçiçek yağını yapışmaz bir tavada ısıtın. Yağ ısınınca pirinç ununa bulanmış etleri tek tek alıp, çırpılmış yumurtaya batırın ve hemen tavaya yerleştirin. (Tavayı tek seferde çok fazla doldurmayın.) Etleri orta dereceli ateşte altın sarısı renk alana dek yaklaşık 1-2 dakika kızartın. Ardından diğer tarafını çevirin ve 1-2 dakika daha kızarttıktan sonra tavadan alıp, kağıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın.
Kalan etleri tavaya almadan önce bir kağıt havlu ile tavayı silin. Bir miktar ayçiçek yağı ilave edip, tavayı tekrar ısıtın. Bonfile dilimleri bitene dek aynı işlemleri tekrarlayın. Yanında buharda pişmiş sade pilav veya noodle ile servis edin.