ZENCEFİLLİ DANA ETİ

www.asyagurme.com

300 Gram Dana Eti, İnce dilimlenmiş
1-2 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil, İnce kıyılmış
1 Adet Havuç, Verev kesilmiş, ikiye bölünmüş
1 Adet Soğan, Dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
1 Adet Patlıcan, 4'e bölünmüş ve küp dogranmış
1 Adet Yeşil Dolmalık Biber, Şeritler halinde kesilmiş
3 Yemek Kaşığı Soya Sosu
3 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi
2 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
1 Yemek Kaşığı Mısır Nişastası, 50ml-100ml suyla karıştırılmış
2 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
1 Çay Kaşığı Susam Yağı
Üzeri için:
Susam

1 yemek kaşığı ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. Dilimlenmiş soğan, patlıcan ve yeşil biberi wok tavaya ilave edip, yüksek ateşte 5 dakika kadar soteleyin. Ardından bir tabağa alın ve bir kenarda bekletin. Wok tavayı sudan geçirip, tekrar ocağa alın.
Kalan 1 yemek kaşığı ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. Etleri ilave edip, rengi dönene kadar yüksek ateşte yaklaşık 1-2 dakika soteleyin. Ardından taze zencefili, havuç dilimlerini, pirinç sirkesini, soya sosunu ve esmer şekeri wok tavaya ilave edin. Kapağını kapatıp, havuçlar yumuşayana dek 5 dakika kadar pişirin.
Son olarak sotelediğiniz sebzeleri, susam yağını ve sulandırılmış nişasta karışımını wok tavaya ilave edin. Sos koyulaşana dek yüksek ateşte 1 dakika kadar karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın.
Üzerine susam taneleri serpiştirip, sıcakken servis edin.