



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ VE TAZE SOĞANLI DANA

150 gram dana biftek  
1 adet soğan  
3 orba kaşığı soya sosu  
10 gram taze zencefil  
Tuz

Biftek etini jülyen doğrayın. Zencefil ve soğanı yemeklik doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada et, zencefil ve soğanı soteleyin. Etin rengi değiştikten sonra soya sosu ekleyip birlikte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

