

# Bo Luc Lac

Toplam 35 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Orta ~430 kcal Açılış 9/10

Sallanan dana olarak bilinen Vietnam klasiğinde et küpleri yüksek ateşte kısaca sürede kızartılır.

## Malzemeler

### Marine için

- 600 gr Dana bonfile
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 diş Sarımsak

### Servis için

- 2 adet Domates
- 6 yaprak Marul

## Yapılışı

1. Dana etini küp doğrayıp soya sosu ve sarımsakla 20 dakika marine edin.
2. Eti kızartmada 8-10 dakika sallayarak pişirin.
3. Marul ve domates üzerinde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti tavaya tek kat koyun; kalabalık tavada et su salar ve kızarmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli marul yatağında servis edin.

## Alerjenler

Soya