

Lemongrass Dana Pirinç Bowl

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~296 kcal

Açılış 8/10

Lemongrass dana pirinç bowl, dana etini limon otu ve pirinçle buluşturarak kokulu, hafif tatlı-eşi ve doyurucu bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 450 gr Dana jülyen
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 adet Limon otu
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 adet Taze soğan

Yapılış

- Pirinci 1 kaynatma suyuyla tane tane olana kadar 12 dakika pişirin.
- Limon otunu çok ince k1y1dana jülyeni soya sosuyla harmanlayın.
- Dana etini tavada yüksek ateşte limon otuyla 4-5 dakika soteleyin.
- Taze soğanı ince doğrayıp tavanın üstüne ekleyin.
- Pirinci kaselere alıp limon otlu dana ile tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon otunu çok ince k1y1mak aromanın daha iyi geçmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi sıcak sunun, üstüne kişniş ve lime dilimi koyun.

Alerjenler

Soya