

Sichuan Kuru K1zarn1Dana

Toplam 43 dk Haz1rl1me 25 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~470 kcal Açılış 9/10

Sichuan kuru k1zarn1dana, ince et şeritlerini kereviz, havuç, doubanjiang, Sichuan biberi ve soya sosuyla yüksek ateşte yoğunlaşt1rarak aromalı wok yemeğidir.

Malzemeler

Et için

- 600 gr Dana antrikot
- 1 yemek kaşığı m1snişastas1

Sos için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Doubanjiang
- 1.5 yemek kaşığı Chinkiang siyah sirke
- 1 tatlı kaşığı Susam yağ1
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Sichuan biberi

Sebze için

- 3 dal Kereviz sap1
- 1 adet Havuç
- 3 diş Sar1msak
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 3 yemek kaşığı S1yağ

Servis için

- 3 dal Taze soğan

Yapılış

1. Dana antrikotu dondurucuda 20 dakika sertleştirip ince şeritler halinde kesin.
2. Eti m1snişastas1ve 1 yemek kaşığı soya sosuyla karıştı1r1n.
3. Kereviz sap1ve havucu ince kibrit gibi doğray1n sar1msakve zencefili hazırlay1n.
4. Kalan soya sosu, doubanjiang, siyah sirke, susam yağ1toz şeker ve ezilmiş Sichuan biberini çırp1n.
5. Woku çok k1zd1rtip şeritlerini s1yağda 5 dakika kenarlar k1zaranakadar çevirin.
6. Kereviz, havuç, sar1msakve zencefili ekleyip 3 dakika yüksek ateşte pişirin.
7. Sosu ekleyip 2 dakika parlak ve yoğun k1vanılana kadar karıştı1r1n.

8. Taze soğanla bitirip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti çok ince kesmek k1savok süresinde kenarlar1rk1zar1çinin kuru kalmamas1rsıağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda jasmın pirinci ve salatal1kurşusuyla s1calservis edin.

Alerjenler

Soya

Susam

Kereviz