

Bo Kho

Toplam 170 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 90 dk 4 kişilik Orta ~346 kcal Açılış 18/10

Vietnam dana yahni bo kho, anasonlu kokusu ve hafif tatlı et suyuyla çorba ile ana yemek arasında durur.

Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Havuç
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 adet Yıllan anason
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 sap Limon otu
- 3 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Beş baharat
- 3 su bardağı Su
- 0.3 demet Kişniş
- 1 adet Lime

Yapılışı

1. Dana etini iri küp doğrayıp soya sosu, beş baharat ve sarımsakla 10 dakika harmanlayın.
2. Tencerede eti 8 dakika rengi dönene kadar kavurun.
3. Domates püresi ve limon otu ekleyip 7 dakika sos koyulaşana kadar pişirin.
4. Havuç ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yemeği 60 dakika kısık ateşte et yumuşayana kadar pişirin.
6. Üstündeki fazla yağları kişniş ve lime ile sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Baharatları kavurmak et suyunda daha açık ve dengeli bir aroma bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına 1 tane baget ya da erişteyle servis edin.

Alerjenler

Soya

