

# Bo Luc Lac

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açlık bar 9/10

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

## Malzemeler

### Marine için

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

### Servis için

- 2 adet Domates
- 6 yaprak Marul
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Dana etini iri küp doğrayıp soya sosu, sarımsak ve az şekerle 20 dakika marine edin.
2. Marul, domates ve soğanı servis tabağına yerleştirin.
3. Tavayı 2 dakika çok yüksek ateşte ısıtın. Suyunu salmasını sağlayın.
4. Eti tavada 8 dakika sallayarak pişirin.
5. Lime suyu ve karabiberli dip sosu küçük kaptaki sosla karıştırın.
6. Servis tabağına sebzelerin üzerine alıp dip sosla hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti tavaya tek kat koyun; kalabalık tavada et su salar ve kızarmaz. Eti iri küp kesin; 30 dakika marine yüksek ateşte kızartıp sosla servis yapın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli marul yatağına servis edin.

## Alerjenler

Soya