

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

1. Dana etini ince dilimleyin, ezilmiş limon otu ve soya sosuyla 10 dakika dinlendirin.
2. Pirinci yıkayın, tencerede veya tencerede 15 dakika pişirin.
3. Dana etini kızgıtavada 6 dakika soteleyin.
4. Limon otu parçalarını tavadan alın, şert lifler ağzından gelmesin.
5. Pirinç, dana eti, salatalık ve yeşilliği bowl içinde katmanlayın.
6. Lime suyu ve sosla tamamlayıp pirinç üstünde servis edin.
7. Sebzeleri etin üstüne yerleştirin, böylece s1calpirinç ç1tdokuyu soldurmaz.

PÜF NOKTASI

Limon otunu çok ince kıymak aromayı daha iyi geçmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi sıcak sunun, üstüne kişniş ve lime dilimi koyun.

Alerjenler

Soya