

# Pekin Dana Brokoli Wok

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 9/10

Dana brokoli wok, ince et şeritlerini brokoli, sarımsak, zencefil ve soya soslu parlak sosla hazırlanan popüler bir Çin tabağıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Dana bonfile
- 500 gr Brokoli
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Nişasta

## Yapılış

1. Dana etini ince şerit kesip nişasta ve soya sosuyla ovun.
2. Brokoliyi kaynar suda 2 dakika diri haşlayın.
3. Wokta eti yüksek ateşte 3 dakika mühürleyin.
4. Zencefil, sarımsak ve brokoliyi ekleyin.
5. Soya soslu karışımı 3 dakika parlak sosla çevirin.

### PÜF NOKTASI

Eti nişastayla ovmak yüksek ateşte yumuşak ve parlak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Jasmin pirinci ve taze soğanla servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam