

Sichuan Kuru K1zarn1Dana

Toplam 43 dk

Haz1rl125 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açlı1bar19/10

Sichuan kuru k1zarn1dana, ince et şeritlerini kereviz, havuç, doubanjiang, Sichuan biberi ve soya sosuyla yüksek ateşte yoğunlaşt1rarac1aromal1wok yemeğidir.

Malzemeler

Et için

- 600 gr Dana antrikot
- 1 yemek kaş1đ1m1s1nişastas1

Sos için

- 3 yemek kaş1đ1soya sosu
- 2 yemek kaş1đ1doubanjiang
- 1.5 yemek kaş1đ1chinkiang siyah sirke
- 1 tatlı kaş1đ1susam yağ1
- 1 tatlı kaş1đ1toz şeker
- 1 tatlı kaş1đ1sichuan biberi

Sebze için

- 3 dal Kereviz sap1
- 1 adet Havuç
- 3 diş Sar1msak
- 1 tatlı kaş1đ1zencefil
- 3 yemek kaş1đ1s1yağ

Servis için

- 3 dal Taze soğan

Yapı1đ1

1. Dana antrikotu dondurucuda 20 dakika sertleştirip ince şeritler halinde kesin.
2. Eti m1s1nişastas1ve 1 yemek kaş1đ1soya sosuyla karıştı1r1n.
3. Kereviz sap1ve havucu ince kibrit gibi doğray1nşar1msakve zencefili hazırlay1n.
4. Kalan soya sosu, doubanjiang, siyah sirke, susam yağ1toz şeker ve ezilmiş Sichuan biberini ç1rp1n.
5. Woku çok k1zd1etşeritlerini s1yağda 5 dakika kenarlar1k1zaranakadar çevirin.
6. Kereviz, havuç, sar1msakve zencefili ekleyip 3 dakika yüksek ateşte pişirin.
7. Sosu ekleyip 2 dakika parlak ve yoğun k1varılana kadar karıştı1r1n.

8. Taze soğanla bitirip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti çok ince kesmek k1savok süresinde kenarlar1rk1zar1çinin kuru kalmamas1rsıağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda jasmin pirinci ve salatal1kurşusuyla s1calservis edin.

Alerjenler

Soya

Susam

Kereviz