

Zencefilli Dana Antrikot

Malzemeler

yarım kg. dana antrikot (ince dilimlenmis)
1 parmak bogumu kadar taze zencefil rendesi
6-7 adet arpacik sogan (kabuklari soyulup ikiye bolunmus olacak)
1 buyuk havuc (julyen dogranmis)
2 yemek kasigi tereyagi
1-2 dal taze biberiye
1 yemek kasigi soya sosu
Karabiber

Yapilisi

Tavayi ocaga alin ve tereyagini eritin. Arpacik soganlari ve havucu ekleyip soteleyin.Ardindan zencefilli ve biberiyeyi ekleyip sotelemeye devam edin. Dilimlediginiz eti ilave edip kavurun.Soya sosu ve karabiberi de ilave edin. Kisik ateste etler yumusayip havuc pisene kadar pisirin.Afiyet olsun..