



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.atabay.com)

DAN DAN MİAN

www.asyagurme.com

250 Gram Hazır Udon Noodle, (veya 150 gram Egg Noodle) Pişirme talimatlarına uygun olarak pişirilmiş

200 Gram Dana Kıyma

1 Tutam Tuz

1 Çay Kaşığı Susam Yağı

3 Tutam Beyaz Toz Biber

2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

2 Yemek Kaşığı Yer Fıstığı veya Kaju Fıstığı, İnce kıyılmış

Sosu için:

2 Yemek Kaşığı Acı Kırmızı Biber Yağı

2 Yemek Kaşığı Su

1-2 Yemek Kaşığı Tahin

1 Yemek Kaşığı Soya Sosu

1/2 Yemek Kaşığı Susam

2 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker

1/2-1 Tatlı Kaşığı Toz Sichuan Biberi

1 Çay Kaşığı Susam Yağı

2 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış

Ponzu sosu için:

2 Yemek Kaşığı Soya Sosu

1.5 Yemek Kaşığı Balık Suyu (Dashi)

1 Yemek Kaşığı Limon Suyu

1/2 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi

Ponzu sos için, bir kasede tüm sos malzemelerini çırparak karıştırın, 1 yemek kaşığını kullanın.

Bir kasede dana kıymayı, tuz, susam yağı, beyaz toz biber ve ince dilimlenmiş yeşil soğan ile karıştırıp, bir kenarda bekletin.

Bir diğer kasede ise; acı kırmızı biber yağı, ponzu sos, su, tahin, soya sosu, susam, şeker, toz sichuan biberi, susam yağı ve ince kıyılmış sarımsakları çırparak karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin.

Önceden pişirdiğiniz noodleları geniş bir kaseye aktarın. Üzerine hazırladığınız sos karışımını dökün ve iyice harmanlayın.

Wok tavayı yüksek ateşte ısıtın. Hazırladığınız kıyma karışımını ilave edin ve yaklaşık 3-5 dakika kendi bıraktığı suyu çekene dek soteleyin. Ardından soslu noodle karışımını wok tavaya ilave edin ve 1-2 dakika çevirip, ocaktan alın. Üzerine ince kıyılmış yer fıstığı ve yeşil soğan dilimleri serpiştirip, sıcakken servis edin.

Asya
• GURME •

