



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ NOODLE

Özgür Şef

250 GRAM BONFİLE
1 ADET KIRMIZIBİBER
1 ADET YEŞİLBİBER
1 KURU SOĞAN
1 ADET KABAK
2 TAZE SOĞAN
1 DİŞ SARIMSAK
1 ADET HAVUÇ
4 ADET MANTAR
2 YEMEK KAŞIĞI MİSİR NİŞASTASI
1 PAKET ZEYTİNYAĞLI LAY'S
5 YEMEK KAŞIĞI SOYA SOSU
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ
2 YEMEK KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
1 PAKET NOODLE

Noodle sıcak suda 6-7 dakika kadar bekletilir. Diğer tarafta iç malzemesi hazırlanır. Et ve tüm sebzeler ve kuru soğan uzun şeritler halinde (jülyen) doğranır. Büyükçe bir wog tavada az yağ ile sarımsak ve kuru soğan 1 dakikayı geçmiyecek şekilde kavrulur. Et ilave edilir ve pişinceye kadar kavrulur. Etlar kavrulduktan sonra sebzeler ilave edilir ve 5 dakika etle birlikte pişirilir. Nişasta bir kase suda ezilir ve nişastalı su wogun içine dökülüp, karıştırmaya devam edilir. En son olarak soya sosu da ilave edildikten sonra noodle tavaya eklenir ve karıştırılır.