



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANTON USULÜ SOYA SOSLU NOODLE

www.asyagurme.com

3 Parça Egg Noodle, (yaklaşık 150 gram) Pişirme talimatlarına uygun olarak pişirilmiş

2-3 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

1 Su Bardağı Soya Filizi

2 Adet Yeşil Soğan, Uzunlamasına ince şeritler halinde kesilmiş

1 Paket Frenk Soğanı, Parçalara kesilmiş

Sosu için:

2 Tatlı Kaşığı Soya Sosu

1 Tatlı Kaşığı Koyu Renkli Soya Sosu

1 Çay Kaşığı Susam Yağı

1/2 Çay Kaşığı Tuz

1/2 Çay Kaşığı Toz Şeker

1/2 Çay Kaşığı Beyaz Toz Biber

Servis için:

Acı Biber Sos, (isteğe bağlı)

Küçük bir kasede soya sosu, koyu renkli soya sosu, susam yağı, tuz, şeker, beyaz toz biber ve mirini çırparak karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin.

Pişirme talimatlarına uygun olarak haşladığınız noodleları bir süzgeç yardımıyla soğuk sudan geçirin ve suyunu iyice süzün.

1 yemek kaşığı kadar ayçiçek yağını wok tavada orta dereceli ateşte ısıtın. Suyu iyice süzölmüş noodleları ilave edin ve ince bir tabaka halinde tavanın dibine yayın. Bir tarafını yaklaşık 4-5 dakika kızarttıktan sonra noodleları ters çevirin ve 1 yemek kaşığı daha ayçiçek yağı ilave edip, diğer tarafını da 4-5 dakika kadar kızartın. Çıtırlaşan noodleları bir tabağa aktarın.

Wok tavayı tekrar yüksek ateşte ısıtın ve 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı ilave edin. Yağ ısınınca yeşil soğanların beyaz kısımlarını ilave edip, yaklaşık 15 saniye soteleyin. Ardından noodleları wok tavaya ilave edin ve iyice karıştırın. Üzerine sos karışımını döküp, sürekli karıştırarak yaklaşık 1-2 dakika sotelemeye devam edin.

Son olarak soya filizlerini, frenk soğanlarını ve kalan yeşil soğanları wok tavaya ilave edip, yaklaşık 1-2 dakika tüm malzemeleri soteledikten sonra ocağın altını kapatın. Sıcakken servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124229 • adı:Kanton Usulü Soya Soslu Noodle • gönderen:kürşat • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:35