KIZARMIŞ SHANGHAİ NOODLE

www.asyagurme.com

200 Gram Udon Noodle, (veya 450 gram Taze Udon Noodle) Pişirme talimatlarına uygun olarak pişirilmiş
180 Gram Dana Eti (Kontrafile), İnce dilimlenmiş
8 Adet Mantar, İnce dilimlenmiş
1 Bağ Ispanak (Küçük), Yıkanmış, doğranmış
2.5 Tatlı Kaşığı Koyu Renkli Soya Sosu
2.5 Tatlı Kaşığı Soya Sosu
½ Çay Kaşığı Toz Şeker
2-3 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
Marine için:
1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası
1 Çay Kaşığı Açık Renkli Soya Sosu
½ Çay Kaşığı Koyu Renkli Soya Sosu
1 Tutam Toz Şeker
Servis için:
Esmer Pirinç Sirkesi, (isteğe bağlı)

Bir kasede ince dilimlenmiş dana etlerini mısır nişastası, açık renkli soya sosu, koyu renkli soya sosu ve 1 tutam toz şeker ile iyice harmanlayın. Üzerini streç film ile kapatıp, yaklaşık 10 dakika marine edin.
1 yemek kaşığı ayçiçek yağını wok tavada yüksek ateşte ısıtın. Isınan tavaya marine edilmiş dana etlerini ilave edin ve rengi dönene dek yaklaşık 2-3 dakika soteledikten sonra bir tabağa aktarın.
Ocağın altını biraz kısın ve 1-2 yemek kaşığı daha ayçiçek yağı ekleyip, mantarları ilave edin. Mantarları 2 dakika kadar orta dereceli ateşte soteledikten sonra önceden pişirdiğiniz noodleları wok tavaya ilave edin ve karıştırın. Ardından koyu renkli soya sosu, soya sosu ve toz şekeri ilave edip, tüm malzemeler iyice karışana dek 1-2 dakika kadar sotelemeyi sürdürün.
Son olarak doğranmış ıspanakları wok tavaya ilave edin ve 1 dakika daha karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın. Üzerine bir miktar esmer pirinç sirkesi gezdirip, sıcakken servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124215 • adı:Kızarmış Shanghai Noodle • gönderen:kürşat • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:22