



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ TAVUKLU NOODLE

www.asyagurme.com

- 100 Gram Pirinç Vermicelli
- 300 Gram Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
- 2 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış
- 1 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesi
- 1 Tatlı Kaşığı Köri Tozu
- 1 Tatlı Kaşığı Beş Baharat Tozu
- 1 Adet Soğan, İnce dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
- 1 Adet Kırmızı Biber, İnce şeritler halinde kesilmiş
- 1 Adet Havuç, İnce şeritler halinde kesilmiş
- 1 Adet Salatalık, İnce şeritler halinde kesilmiş
- 2-3 Yemek Kaşığı Soya Sosu
- ½ Çay Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

Noodleları geniş bir kaseye aktarın. Üzerine, noodleların üzerini örtecek kadar sıcak su dökün ve 6-8 dakika boyunca bekletin. Bir çatal yardımıyla noodleları hafifçe ayırın. Suyunu iyice süzdürün ve bir kenarda bekletin. Wok tavada 1 tatlı kaşığı kadar ayçiçek yağını ısıtın. İnce dilimlenmiş tavukları ilave edip, yüksek ateşte yaklaşık 3-4 dakika soteleyin. Sotelediğiniz tavukları bir tabağa alın ve bir kenarda bekletin. Wok tavayı tekrar ısıtın. Ayçiçek yağını ilave edip, kızdırın. Yağ ısınınca dilimlenmiş soğanları, ince kıyılmış sarımsağı, rendelenmiş zencefili, beş baharat tozunu ve köri tozunu ilave edip, aroması çıkana dek yaklaşık 1-2 dakika soteleyin. İnce şeritler halinde kesilmiş kırmızı biberleri, havuç ve salatalıkları wok tavaya ilave edin. Tüm malzemeler iyice karışana dek 1 dakika daha sotelemeyi sürdürün. Ardından 1/2 çay bardağı kadar suyu da ilave edip, 1 dakika daha soteleyin. Son olarak noodleları ve önceden pişirdiğiniz tavuk dilimlerini wok tavaya ilave edin. Üzerine soya sosunu döküp, iyice karıştırın. Ocağın altını kapatın ve geniş bir kasede yanında soya sosu ile servis edin.



