



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SALAMLI NOODLE

<https://www.aytac.com.tr>

- 175 g noodle
- 1 paket AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı susamyağı
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 8 adet taze soğan (uzunlamasına kesilmiş)
- 1 adet yeşilbiber (çekirdekleri alınıp iri doğranmış)
- 1 adet kırmızıbiber (çekirdekleri alınıp iri doğranmış)
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 3 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 175 g soya filizi
- 3 yemek kaşığı taze maydanoz (kıyılmış)
- 1 yemek kaşığı susam (kavrulmuş)

- 1 Erişteleri paketin üzerindeki tarife göre hazırlayıp süzün.
- 2 AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAMları jülyen doğrayın.
- 3 Wok tavada ayçiçeği yağın kızdırın.
- 4 Sarımsak, taze soğan, susamyağı ve biberleri ekleyin.
- 5 Yüksek ateşte sebzeler yumuşamaya başlayana kadar 3-4 dakika çevirin.
- 6 Ocağın altını kısıp eriştelere, soya sosunu ve pirinç sirkesini ilave edin. 2 dakika daha kavurun.
- 7 Fasulye filizini ve AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAMları ekleyin ve 1-2 dakika çevirin.
- 8 Erişteler yapışmaya başlarsa biraz su koyun.
- 9 Maydanozu ekleyip susam serpererek servis yapın.

