



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU ERİŞTE

Yarım paket noodle veya koy eristesı
300 gr kup kup dogranmis taze somon
2 yemek kasigi zeytinyađı
2 adet deđisik renkli california biberi (veya carliston)
2 dis dogranmis sarmisak
1 paket taze soya filizi (kabak rende de kullanılabilir)
1 paket dogranmis taze mantar...
2 yemek kasigi tatli&eksi sos (veya nar eksisi)
1 yemek kasigi soya sos

Zeytinyagında biber sarisak ve somonlari 10 dakika kadar sote yapin (kavurun) daha sonra icine mantar ve soya filizi ilave edin. Bu arada ayri bir tencerenin icinde kaynar suda 8-10 dakika kadar haslayip suzdugunuz noodle lari somonlu sebze karisimini icine ilave edin. Soslarinida koyup iyice karistirin ve servis yapin.