



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ÇİN MAKARNASI

- 4 parça yumurtalı noodle (makarna)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 diş doğranmış sarımsak
- 1 adet kuru soğan (ince kıyılmış)
- 1 adet taze soğan (ince kıyılmış)
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet pırasa
- 1 adet tavukgöğsü (haşlanmış)
- 7-8 adet mantar
- 1 çay bardağı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı susam yağı

- 1- Geniş bir tencerede suyu kaynatın. Suya biraz tuz ekleyip makarnaları içine atın. 6-7 dakika kadar haşladığınız makarnayı süzüp soğuk sudan geçirin.
- 2- Haşlanmış tavukları küp küp doğrayın, mantarları 3-4 parçaya bölün. Havuç ve pırasayı rendeleyin.
- 3- Wok tavada yağı kızdırın, üzerine soğan, sarımsak ve mantarları atıp 2 dakika soteleyin.
- 4- Havuç, pırasa ve tavukları ekleyerek havuçlar yumuşayana kadar soteleyin. Soya sosunu ekleyip 1 dakika daha pişirin.
- 5- Süzdüğünüz makarnayı wok tavaya alın ve 3-4 dakika kadar karıştırarak pişirin.
- 6- Son olarak susam yağı döküp ateşten alın ve sıcak servis yapın.



Fotoğraf "seçen" tarafından gönderildi. 04.05.2019