



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBER SOSLU NOODLE (MA Yİ SHANG SHU)

www.asyagurme.com

200 Gram Fasulye Şehriyesi Glass Noodle

200 Gram Dana Kıyma

3 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

½ Su Bardağı Tavuk Suyu veya Su

1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

Marine için:

4 Yemek Kaşığı Soya Sosu

1-2 Yemek Kaşığı Baklalı Acı Biber Sosu (Toban Djang)

1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası

Üzeri için:

Yeşil Soğan, Verev kesilmiş

Bir kasede kıyma ile soya sosu, baklalı acı biber sosu ve mısır nişastasını iyice harmanlayın. Hazırladığınız karışımı marine olması için yaklaşık 30 dakika buzdolabında bekletin.

Ardından noodleleri geniş bir kaseye alın. Üzerine sıcak su ilave edip, 20 dakika kadar beklettikten sonra bir süzgeç yardımıyla suyunu süzün ve bir kenarda bekletin.

Ayçiçek yağın wok tavada yüksek ateşte ısıtın. Isınan tavaya marine edilmiş kıymalı karışımı ilave edin ve ara sıra karıştırarak yaklaşık 2 dakika soteleyin. Ardından ince dilimlenmiş yeşil soğanları ilave edin ve 1 dakika daha sotelemeyi sürdürün. Daha sonra tavuk suyunu wok tavaya ilave edip, kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin.

Son olarak suyunu süzdüğünüz noodleleri wok tavaya ilave edin ve tüm malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın. Üzerine taze soğan dilimleri serpiştirip, sıcakken servis edin.

