



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI SOSLU SEBZELİ UDON

www.asyagurme.com

250 Gram Udon Noodle, Pişirme talimatlarına uygun olarak pişirilmiş

1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

6 Adet Kestane Mantarı, Dilimlenmiş

½ Adet Kabak, Dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)

1 Adet Kırmızı Biber, İnce şeritler halinde kesilmiş

Sosu için:

2 Yemek Kaşığı Soya Sosu

1 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi

1 Yemek Kaşığı Susam Yağı

2 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış

3 cm Taze Zencefil, İnce kıyılmış

2 Tatlı Kaşığı Bal

2 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber Ezmesi

1 Tatlı Kaşığı Siyah Susam, Kavrulmuş

1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Üzeri için:

2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

1 Tatlı Kaşığı Susam, Kavrulmuş

Sosu hazırlamak için bir kasede soya sosunu, pirinç sirkelerini, susam yağını, ince kıyılmış sarımsakları, zencefili, balı, kırmızı biber ezmesini, kavrulmuş siyah susam tanelerini ve kırmızı pul biberi çırparak karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin.

Ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. Dilimlenmiş mantarları ilave edip, yüksek ateşte yaklaşık 2-3 dakika soteleyin. Ardından kırmızı biberleri ve kabak dilimlerini ilave edin. Sebzeleri 2-3 dakika kadar soteleyip, hazırladığınız sos karışımı ile birlikte suyu iyice süzölmüş noodleları wok tavaya ilave edin. Tüm malzemeleri 1-2 dakika daha karıştırarak soteleyin ve ocağın altını kapatın. Üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğan ve kavrulmuş susam taneleri serpiştirip, servis edin.

Not: Taze şitake mantarı yerine kurutulmuş şitake mantarı da kullanabilirsiniz. Damak zevkinize göre üzerine soya sosu gezdirebilirsiniz.

Asya
• GURME •

