BİBERLİ ERİŞTE

200 gr. erişte
1 fincan mısır yağı
1 kaşık margarin
1 tane sarı biber
1 tane kırmızı biber
1 tane yeşil biber
1 kaşık köri
1 fiske kimyon
4 kaşık soya sosu
2 kaşık teriyaki sosu
1 kase soya filizi

Erişteyi sıcak suda 10 dakika üzeri kapalı olarak bekletin. Bir tencereye aldığınız mısır yağı ve margarinle havucu soteleyin. Jülyen şeklinde doğranmış kırmızı ve sarı biberi, sivri biberi atıp 5 dakika daha soteleyin. Köri, kimyon, soya sosu ve teriyaki sosu ilave edip 1-2 dakika daha pişirin. En son suyu süzülmüş erişteyi katın. Bütün malzemeyi karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine soya filizi ekleyin ve sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:111826 • adı:Biberli Erişte • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2024 - 08:01