



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBİMGUKSU

www.asyagurme.com

- 200 Gram Somyeon Noodle , (Buğday unlu noodle)
1 Adet Soğan (Küçük Boy), İnce dilimlenmiş (yarım ay şeklinde), suda bekletilmiş
2 Avuç Karışık Maskolin Salata, Yıkamış
1 Yemek Kaşığı Susam Yağı
Sosu için:
2 Yemek Kaşığı Acı Biber Ezmesi
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
1 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi
2 Yemek Kaşığı Elma Sirkesi
2 Yemek Kaşığı Toz Şeker
1 Diş Sarımsak, İnce kıyılmış
½ Tatlı Kaşığı Beyaz Susam
Servis için:
1 Adet Katı Pişmiş Yumurta, Ortadan ikiye kesilmiş

Sosu hazırlamak için bir kasede acı biber ezmesi, soya sosu, pirinç sirkesi, elma sirkesi, şeker, ince kıyılmış sarımsak ve susam tanelerini çırparak karıştırın. Hazırladığınız karışımı bir kenarda bekletin. Derin bir tencerede yeterli ölçüde suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra noodleları ilave edin ve birbirlerine yapışmamaları için ara sıra karıştırarak 3 dakika haşlayın. Pişen noodleları bir süzgece aktarın ve soğumaları için 2-3 dakika boyunca soğuk sudan geçirin. Fazla suyunu iyice süzdürüp, geniş bir kaseye alın. Yıkayıp, kuruttuğunuz salata yapraklarını, suda beklettiğiniz soğan dilimlerini ve hazırladığınız sos karışımını noodleların üzerine döküp, iyice karıştırın. Son olarak susam yağını da ilave edin ve tüm malzemeleri tekrar karıştırın. Hazırladığınız noodle karışımından bir miktar alıp, bir servis kasesine aktarın. Üzerine katı pişmiş yumurta dilimlerini yerleştirip, oda sıcaklığında servis edin.



