BOL SEBZELİ YAKİ UDON

www.asyagurme.com

2 Paket Taze Udon Noodle, (veya 400gr) Pişirme talimatlarına uygun olarak hazırlanmış
150 Gram Hindi Göğüs Füme, Küçük parçalara kesilmiş
3 Yaprak Yeşil Lahana, Küçük parçalara kesilmiş, yıkanmış
5 Adet Mantar, Dilimlenmiş
1 Adet Soğan (Orta Boy), Dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
1 Adet Havuç, İnce şeritler halinde kesilmiş
1 Adet Kırmızı Dolmalık Biber, Şeritler halinde kesilmiş
1 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
3 Yemek Kaşığı Soya Sosu
2-3 Yemek Kaşığı Balık Suyu (Dashi) veya Su
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

Ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. Isınan tavaya küçük kare parçalara kesilmiş hindi fümeyi ilave edin ve orta dereceli ateşte yaklaşık 2 dakika kızarttıktan sonra bir tabağa aktarın.
Aynı wok tavaya soğan ve mantar dilimlerini ilave edin. Yaklaşık 2-3 dakika soteledikten sonra havuçları ilave edin ve 1-2 dakika daha sotelemeyi sürdürün.
Ardından pişirme talimatlarına uygun olarak hazırladığınız noodleları wok tavaya ilave edin ve tüm malzemeleri iyice karıştırın. Üzerine soya sosu ve balık suyunu da ilave edip, suyunu biraz çekene dek 1-2 dakika karıştırmayı sürdürün.
Son olarak lahana yapraklarını, kırmızı biberleri ve önceden kızarttığınız hindi etlerini tavaya ilave edin. Tüm malzemeleri yüksek ateşte 1-2 dakika daha iyice soteledikten sonra üzerine yeşil soğan dilimlerini serpiştirin ve ocağın altını kapatın. Bir servis tabağına aktarıp, sıcakken servis edin.