



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEMİRHİNDİLİ TAVUK NOODLE

<http://www.verita.com.tr>

5 parça Verita Demirhindi  
1 adet Verita Lime  
4 adet tavuk butu  
1/2 tatlı kaşığı sıvı yağ  
2 tatlı kaşığı şeker  
1,5 tatlı kaşığı soya sosu  
2 tatlı kaşığı ketçap  
1 tatlı kaşığı beyaz pirinç sirkesi  
2-3 adet taze soğan  
1/2 kırmızı soğan  
2 adet yumurta  
200 g noodle  
100 g kaju

5 parça Demirhindi, soyulduktan sonra sıcak suya koyulur ve ezerek karıştırılır. Macun kıvamına gelene kadar ezmeye ve karıştırılmaya devam edilir. Noodle ise başka bir kaptan önce kaynatılmış sıcak suya bırakılır, 1-2 dakika bekledikten sonra hemen çıkarılır ve süzülür. Ayrı bir tencereye kırmızı soğan, 1 yumurta eklenir ve karıştırılır. Sonrasında pişen noodle eklenir. Önceden hazırladığımız demirhindi sosundan 3 yemek kaşığı katılır. Sırayla ketçap, soya sosu, şeker, taze soğan, lime, kaju, pirinç sirkesi ve önceden pişirilmiş tavuk eklenir. Küçük bir tavaya 1 yumurta kırılır, omlet gibi kızartılır. Bir büyük kaseye pişen omlet serilir, içine ise noodle ve tavuklu karışım dökülür ve omlet ile bohça gibi kapatılır. Düz bir tabağa ters çevrilip çıkarıldıktan sonra dilimlenip servis edilir.

