



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK SOSLU TAVUKLU NOODLE

www.asyagurme.com

150 Gram Çin Stili Noodle, Pişirme talimatlarına uygun olarak pişirilmiş
300 Gram Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
4-5 Adet Bebek Mısır, Dilimlenmiş
50 Gram Kereviz Sapı, İnce dilimlenmiş
150-200 Gram Pazı, Küçük parçalara kesilmiş
3 Yemek Kaşığı Erik Sosu
1 Yemek Kaşığı Su
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

Ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. İnce dilimlenmiş tavuk parçalarını ilave edin ve yüksek ateşte yaklaşık 2-3 dakika soteleyin. Ardından bebek mısırları, kereviz saplarını, pazıyı ve 1 yemek kaşığı kadar suyu ilave edip, yaklaşık 2-3 dakika daha soteleyin.

Son olarak önceden pişirdiğiniz noodleları ve erik sosunu wok tavaya ilave edin. Tüm malzemeleri iyice birbirine karıştırın ve 1 dakika boyunca sotelemeyi sürdürün. Ardından ocağın altını kapatın ve bir kasede servis edin.

