



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ ÇİN MAKARNASI

Malzeme:

250 gram çin makarnası

100 gram biftek

2 çorba kaşığı susam

1 çay bardağı soya sosu

1 çorba kaşığı Bizim Mısırözü Yağı

3-4 dal nane

2 dal fesleğen

2 diş sarımsak

Kaynar tuzlu suda Çin makarnasını 6 dakika haşlayın. Diğer tarafta bifteği jülyen doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada etler suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Susam, sıvıyağ, sarımsak ve soya sosunu tavaya ekleyip karıştırın. Etler soya sosunu çekene kadar pişirin. Mango, fesleğen, nane, kekik ve eti makarnayla karıştırıp servis yapın.