



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI NOODLE

www.asyagurme.com

- 2 Adet Soba Noodle, (veya 2 porsiyon)
- 1 Adet Soğan, Dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
- 1 Adet Kırmızı Dolmalık Biber, İnce şeritler halinde kesilmiş
- 1 Adet Havuç, İnce dilimlenmiş (verev)
- 1.5 Su Bardağı Kırmızı Lahana, İnce dilimlenmiş
- 2 Adet Kereviz Sapı, İnce dilimlenmiş (verev)
- 1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
- 1 Adet Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
- Marine için:
 - 1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
 - 1 Çay Kaşığı Esmer Şeker
 - 1 Çay Kaşığı Susam Yağı
- Sosu için:
 - 1 Yemek Kaşığı Acı Biber Ezmesi (Gochujang)
 - 3 Yemek Kaşığı Soya Sosu
 - 1 Yemek Kaşığı Bal
 - 2 Diş Sarımsak, İnce kıyılmış
 - ½ Çay Kaşığı Toz Zencefil
 - 2 Yemek Kaşığı Su

İnce dilimlenmiş tavukları bir kaseye aktarın. Üzerine soya sosu, esmer şeker ve susam yağını ilave edip, güzelce karıştırın. Tavukların marine olması için bir kenarda bekletin.

Küçük bir kasede acı biber ezmesi, soya sosu, bal, ince kıyılmış sarımsak, toz zencefil ve 2 yemek kaşığı suyu çırparak, karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin.

Bir tencerede yeterli ölçüde suyu kaynamaya bırakın. Kaynayan suya soba noodlelerini atın ve yaklaşık 2 dakika pişirdikten sonra bir süzgeç yardımıyla suyunu süzün. Ardından soğuk sudan geçirin ve bir kenarda bekletin.

Ayçiçek yağın wok tavada yüksek ateşte ısıtın. Isınan tavaya marine edilmiş tavuk dilimlerini ilave edip, yaklaşık 2 dakika soteleyin. Ardından tüm sebzeleri (soğan, kırmızı dolmalık biber, havuç, kırmızı lahana, kereviz sapı) wok tavaya ilave edin ve 3 dakika boyunca sotelemeyi sürdürün. Son olarak pişmiş soba noodlelerini ve hazırladığınız sos karışımını ilave edip, tüm malzemeleri iyice karıştırın. Tüm sos karışımını çektiğine dek 1-2 dakika daha karıştırmayı sürdürün. Üzerine beyaz susam taneleri serpiştirip, sıcakken servis edin.

