



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## JAMBONLU NOODLE

- 1 paket noodle
- 1 adet kabak
- 12 dilim AYTAÇ DANA JAMBON
- 1 adet kırmızı renkli biber
- 1 adet havuç
- 2 yemek kaşığı soya sos
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı susam yağı
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Noodle🍜ı derin bir kaba alın ve üzerini geçecek kadar kaynar su ekleyerek kapağı kapalı vaziyette 7 dakika bekletin.
- 2 Kabakları ve havuçları soyun, ince jülyen doğrayın.
- 3 Kabak, soğan, havucu bir wok tavaşına alarak zeytinyağı ile kızgın ateşte soteleyin.
- 4 AYTAÇ DANA JAMBON ları jülyen doğrayın ve tavaya ekleyin.
- 5 Susam yağı ve soya sosunu en son ekleyin ve ateşten kaldırın.
- 6 Sebzeleri suyu süzölmüş noodle ile beraber derin bir kapta harmanlayın ve servis yapın.

