



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAPÇE

<https://koreyemek.blogspot.com.tr>

500 gr Kore makarna(dang-meon)

6 tane kuru mantar

2 tane havuç

2 tane kuru soğan

1 demet ıspanak

Sosu için:

Soya sosu - 6 yemek kaşık

Şeker - 1 yemek kaşık

Susam yağı - 2 yemek kaşık

Dövülmüş sarımsak

İnce kıymış yeşil soğan

Susam

Havuç ince ince doğranıp, yağda kavurun.

Kuru soğan yarım şekilde doğranıp yağda kavurun.

Kuru mantar suda bekletip yumuşatılır, sonra ince doğranır.

Soya sosu, susam yağı, sarımsağı ekleyerek kavurur.

ıspanak temizlenip tuzlu suda çok az haşlanır.(tencere kapağını kapatmadan) suyunu iyice çıkardıktan sonra tuz, sarımsak, susam yağı ekleyerek harmanlayın.

Makarnayı sıcak suda 30 dakika beklettim. Sonra kaynar suda 5-6 dakika haşladım. Hemen soğuk suya verdim ve suyunu çıkardım.

Büyük bir tencerede yukarıda yazılan sosu ekleyerek kaynatılır.

Haşlanmış makarnayı sosa ekleyin. 2-3 dakika karıştırın.

Makarna hazır olunca sebzeler ileve edip hepsini iyice karıştırın.

Sıcakken servis yapın.

