



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAPCHAE

www.asyagurme.com

- 170 Gram Tatlı Patates Nişastalı Noodle (Dangmyeon)
- 150 Gram Dana Bonfile, İnce dilimlenmiş
- 2 Diş Sarımsak, İnce kıyılmış
- 1 Adet Soğan (Küçük Boy), Dilimlenmiş
- 1 Adet Havuç, Kabukları soyulmuş, ince şeritler halinde kesilmiş
- 1 Adet Sarı Dolmalık Biber, Çekirdekleri çıkarılmış, şeritler halinde kesilmiş
- 100 Gram Mantar, Dilimlenmiş
- 100 Gram Ispanak, Doğranmış
- 1 Yemek Kaşığı Beyaz Susam, Kavrulmuş
- 2 Yemek Kaşığı Susam Yağı
- Sosu için:
 - 1 Çay Bardağı Soya Sosu, (veya 1/4 su bardağı)
 - 2 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
 - 1 Çay Bardağı Su, (veya 1/4 su bardağı)

Tatlı patates nişastalı noodleları derin bir kaseye yerleştirin. Üzerine sıcak su dökün ve yumuşamaları için yaklaşık 20-30 dakika suda bekletin. Ardından suyunu iyice süzün ve bir mutfak makası yardımıyla noodleları ortadan ikiye kesin.

Sosu hazırlamak için bir kasede soya sosu ve esmer şekeri çırpılarak karıştırın. Hazırladığınız karışımdan 2 yemek kaşığı kadar alıp, ince dilimlenmiş etlerin üzerine dökün ve iyice harmanlayın. Etlerin marine olması için bir kenarda bekletin. Daha sonra kalan sos karışımına 1 çay bardağı kadar suyu ilave edin ve hazırladığınız sos karışımını da bir kenarda bekletin.

1 yemek kaşığı susam yağın wok tavada orta dereceli ateşte ısıtın. Isınan tavaya ince kıyılmış sarımsakları ilave edin ve aroması çıkana dek yaklaşık 1 dakika soteleyin. Ardından marine edilmiş etleri ilave edin ve 2 dakika kadar soteledikten sonra bir kaseye aktarın.

Kalan susam yağın wok tavaya ilave edin. Dilimlenmiş soğanlarla birlikte havuçları da tavaya ilave edip, 2 dakika kadar soteledikten sonra dilimlenmiş mantarları ve sarı biberleri ilave edin. Tüm malzemeleri 3 dakika daha sotelemeyi sürdürün.

Sırasıyla suyu süzölmüş noodleları, doğranmış ıspanakları ve hazırladığınız sos karışımını wok tavaya ilave edin. Ardından yüksek ateşte ara sıra karıştırarak tavadaki tüm sosu çekirin (yaklaşık 3 dakika) ve son olarak pişirdiğiniz etlerle birlikte kavrulmuş susamları ilave edip, tüm malzemeleri güzelce karıştırın. Sıcakken servis edin.

