



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAPCHAE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

200 gram glas veya tatlı patates nişastası (veya klasik erişte)  
200 gram biftek (ince dilimlenmiş)  
100 gram mantar (shiitake veya beyaz mantar, dilimlenmiş)  
1 büyük havuç (jülyen kesilmiş)  
1 büyük soğan (ince dilimlenmiş)  
100 gram ıspanak (sapları kesilmiş)  
2 yemek kaşığı sıvı yağ (kızartma için)  
2 yemek kaşığı susam yağı (tatlandırma için)  
2 yemek kaşığı soya sosu  
1 yemek kaşığı şeker  
2 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)  
1 yemek kaşığı susam (tavada kızartmak için)  
Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)

Patates nişastasını bir kaba alın ve üzerine sıcak su ekleyerek karıştırın. Ardından birkaç dakika bekletin. Eğer glas erişte kullanıyorsanız, paket üzerindeki talimatlara göre haşlayın ve süzün.

Büyük bir tavada sıvı yağı kızdırın. Dilimlenmiş biftekleri ekleyin ve kahverengileşene kadar pişirin. Ardından bir tabağa alın ve kenara koyun.

Aynı tavada, ince dilimlenmiş soğanları ve sarımsakları soteleyin. Ardından jülyen kesilmiş havuçları ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin.

Şiitake mantarlarını ve ıspanak saplarını ekleyin. Mantarlar suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Ardından ıspanak yapraklarını ekleyin ve soteleyin.

Pişmiş biftekleri ve haşlanmış eriştelere tavaya geri ekleyin. Soya sosu ve susam yağını ekleyin. Şeker ve tuz ekleyerek tatlandırın. Tüm malzemeler iyice karışana kadar pişirin.

Bir tavada susamı hafifçe kızartın.

Japchae'yi servis tabağına alın ve üzerine kızarmış susam serpin.

Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.

