



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAJU VE KABAKLI PİRİNÇ NOODLE

1/2 paket pirinç noodle
2 adet orta boy kabak
1 adet kırmızı biber
1 diş sarımsak
6 çorba kaşığı sıvı yağ
yarım su bardağı kaju
5 çorba kaşığı teriyaki sos
1 adet yeşil soğan (doğranmış)
1 tatlı kaşığı susam yağı

Orta büyüklükte bir tencerede suyu kaynattım, tuz attım.
Noodleyi yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) haşladım, sudan geçirdim, süzdüm.
Kabakları yıkadım, kabuklarını soymadan ince doğradım ve yağ koyduğum büyük bir tavada soteledim.
İnce doğradığım kırmızı biberi ekledim.
Ezilmiş sarımsak, teriyaki sos ve kaju ilave ettim sotelemeye devam ettim.
Tavaya noodleyi ilave ettim.
Doğranmış taze soğanı ilave ettim.
1 tatlı kaşığı susam yağı ilave ettim karıştırdım ve sıcak servis ettim.