



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ ERİŞTE (ÇİN)

4 kişilik
1250 g Çin eriřtesi (yoksa spađeti),
tuz,
25 g kurutulmuř Çin mantarı,
2 orba kaşığı iek yağı,
karabiber,
100 g Çin marulu,
3 havuç,
6-8 orba kaşığı sıvı yağ,
soya sosu,
2 yumurta,
2 sap maydanoz

Eriřteyi bol tuzlu suda yaklaşık 3 dakika haşlayın. Eriřteler henüz diri olmalı. Mantarları 15 dakika sıcak suya bastırın, çıkartın ve doğrayın. Eriřtelerin suyunu süzün, yağı karıştırın. Çin marulunu ayıklayarak yıkayın, şeritler halinde doğrayın. Havuçları soyup uzunlamasına, çok ince olmayan çubuklar halinde kesin. Havuçları derin bir kaptaki devamlı karıştırmakla kızartın, fazla yumuşamadan çıkartın, tuzunu, biberini ayarlayın. Mantarları da aynı şekilde kızartın, soya sosu ve biber katın. Kalan yağı kabın içine koyun, erişteleri ilave edin ve devamlı karıştırmakla kırı kırı olana dek kızartın. Çin marulunu, havuçları ve mantarları ekleyin. Yemeđi tekrar ısıtın, soya sosu, tuz ve biber katın. Yumurtaları çırpın, tuz ve biber atın. Yumurtaları yemeğin üstüne dökerek karıştırın, koyulaşmaya bırakın. Yemeđi bir servis tabağına alarak taze maydanoz ile garnitür yapın.