



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI RAMEN NOODLE

[www.asyagurme.com](http://www.asyagurme.com)

150-200 Gram Ramen Noodle, Pişirme talimatlarına uygun olarak pişirilmiş  
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı  
2 Adet Kurutulmuş Kırmızı Acı Biber, Ortadan ikiye bölünmüş  
4 Diş Sarımsak, İnce kıyılmış  
½ Yemek Kaşığı Taze Zencefil, İnce kıyılmış  
1 Adet Soğan (Küçük Boy), Dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)  
300 Gram Kestane Mantarı, İnce dilimlenmiş  
2 Yemek Kaşığı Açık Renkli Soya Sosu  
1.5 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi  
1 Tutam Taze Çekilmiş Karabiber  
1 Tatlı Kaşığı Susam Yağı  
Üzeri için:  
2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

Ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. Kurutulmuş kırmızı biberleri ilave edin ve yaklaşık 1 dakika aroması çıkana dek orta dereceli ateşte soteleyin. Ardından soğan dilimlerini, ince kıyılmış sarımsak ve zencefili ilave edip, 1 dakika boyunca sotelemeye devam edin.

İnce dilimlenmiş mantarları, soya sosu ve pirinç sirkesi ile birlikte wok tavaya ilave edip, yaklaşık 2-3 dakika soteleyin. Son olarak noodleları ilave edin ve tüm malzemeleri 1-2 dakika kadar karıştırdıktan sonra ocağın altını kapatın. Susam yağı ile taze çekilmiş karabiberi de ilave edip, son kez karıştırın. Üzerine yeşil soğan dilimleri serpiştirip, sıcakken servis edin.

