



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA FASULYELİ VE TAVUKLU NOODLE

Dilek Girgin

- 1 Paket Noodle
- 1 Adet Tavuk Göğsü
- 1 Çay Bardağı Meksika Fasulyesi (Konserve)
- 2 Adet Kırmızı Dolmalık Biber
- 3 Adet Çarliston Biber
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 3 Çorba Kaşığı Soya Sosu
- 2 Çay Kaşığı Köri

Tavuk etini kuşbaşı, kırmızı dolmalık biberleri ve çarliston biberleri halka şeklinde doğrayalım. Bir tavaya zeytinyağını koyalım, biberleri ekleyip yaklaşık 5-6 dakika soteleyelim. Ardından kuşbaşı doğranmış tavukları da ilave edelim. Tavukların rengi dönünce soya sosunu katalım, ocağın altını kısıp 20-25 dakika pişirelim. Meksika fasulyesini ve köriyiekleyp birkaç dakika daha pişirelim; ocağın altını kapatalım. Öte yandan noodleı bol su ve tuzla haşlayalım, suyunu süzelim. Haşlanmış noodleı tabaklara paylaştıralım. Üzerine Meksika fasulyeli tavuktan koyup servis edelim. Dilersek taze nane, kırmızı pul biber ve kekikle süsleyebiliriz.