



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NABEYAKİ UDON

- 2 su bardağı balık suyu
- 1 yumurta
- 190 gr udon (noodle veya erişte)
- 2 çorba kaşığı soya yağı
- 1 yaprak Çin lahanası
- 2-3 shitake mantarı
- Yarım havuç
- Yarım pırasa
- 3-4 ıspanak yaprağı

Sebzeleri yıkayıp süzün. Pırasayı dilimleyin. Havucu uzunlamasına ortadan ikiye kesip tekrar enine ikiye kesin. Mantarların üzerine bıçakla çizgiler çizin. Çin lahanasını iri parçalar şeklinde doğrayın. Soya yağın tavadaki kızdırıp sebzeleri soteleyin. Tavayı ocaktan alın. Balık suyunu [?]nabe[?] adını verdikleri güveç kabına alıp ocakta ısıtın. Udonları ekleyip hafifçe yumuşayana kadar pişirin. Sebzeleri ekleyip 5-6 dakika daha pişirin. Üzerine 1 yumurtayı kırıp güveç kabını ocaktan indirin. Özel kaşığı ve kâsesi içinde servis yapın.



Fotoğraf "vildan keleş" tarafından gönderildi. 29.02.2016