



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMEN

- 1 paket ramen eriştesi
- 1 tane kuru soğan
- 300 gr kuşbaşı et
- Yarım demet dereotu
- Yarım demet maydanoz
- 25 gr margarin
- 1 er tane pırasa havuç sivri biber
- 1 tane kırmızı taze biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kuru nane

Ramen yapımına başlarken öncelikle bir tencereye aldığımız ramen eriştelerimizin üzerini geçecek kadar su koyalım ve haşlanmak üzere orta ateşte pişirelim. Haşlanan ramenlerimizi kenarda bekletirken bizde tavaya etlerimizi alıyoruz ve kavurmaya başlıyoruz. Etler suyunu çekince içerisine margarin ilave edip ve ince kıyılmış kırmızıbiberi ve sivri biberi ekleyelim. Kuru soğanı yemeklik olarak doğrayalım ve etlere ilave ederek kavurmaya devam edelim. Pırasa ve havucu da küçük küçük doğrayalım ve etlere ilave edelim, karıştırarak kavuralım. Etlerimizi haşladığımız ramen eriştelerimize ekleyelim ve malzemeler karışınca kadar karıştıralım. Tuz, kuru nane ve istenilen her baharat eklenerek servis yapalım.



Fotoğraf "ragıp bey" tarafından gönderildi. 28.08.2020