



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMEN

250 gr noodle
2 avuç istiridye mantarı
2 avuç kestane mantarı
1 adet taze soğan
2 diş sarımsak
2 avuç ıspanak
150 gr sosis
4 bardak yavuk suyu
4 bardak su
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı susam yağı
1 yemek kaşığı acı sos
1 er çay kaşığı tuz karabiber

Sarımsağı ezin. Ispanağı yıkayıp yapraklarını bütün olarak bırakın.

Sosisleri 1 santim eninde dilimleyin.

Tencereyi ateşe koyun ve yağı kızdırın. Sosisleri ekleyip 2-3 dakika kavurun. Ispanağı koyup yapraklar sönene kadar kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberini ekleyin. Daha sonra mantarları ve ezilmiş sarımsağı ilave edin ve 1-2 dakika daha pişirin.

Soya sosunu, susam yağını ve acı biberi ekleyin. 1-2 karıştırdıktan sonra tavuk suyunu ve normal suyu ilave edin ve suyun iyice kaynamasını bekleyin. Fokurdamaya başladıktan sonra noodle[?] atın. Yaklaşık 8 dakika pişirin. Noodle yumuşayınca ateşten alın.

Doğranmış taze soğanı ekleyip servis edin.

