



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMEN

400 gram tavuk
1 paket ramen
2 yemek kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
2 adet yumurta
4-5 dal taze soğan
2 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı susam yağı
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
4-5 dal taze soğan (yeşil kısımları kullanılacak)
100 gram soya filizi

Tavukları, sarımsak, zencefil, yeşil soğan ve tuzla birlikte 2 su bardağı suyun içinde 30 dakika kadar haşlayın. Tavukları sudan alıp didikleyin ya da küp küp doğrayın. Tavukların suyunu da süzüp başka bir tencereye alın. İçine soya sosu ve susam yağın ekleyin. 15 dakika bu şekilde kaynatın. Bir başka tencerede 2 su bardağı suyu kaynatıp içine ramenleri ve kabartma tozunu ekleyin. Ramenler yumuşayana kadar pişirin. Ramenleri süzüp kaseye alın. Kaynatmış soya soslu sudan makarnalara ekleyin. Üzerine haşlanmış yumurta, taze soğan ve haşlanmış tavuk parçaları koyun. Soya filiziyle süsleyip servis edin.

