



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMEN

<https://acunn.com>

Susam yağı
Susam
Taze zencefil
Sarımsak
Kırmızı pul biber
Fish sos
Tavuk suyu
Hondashi
İstiridye mantarı
Kültür mantarı
Kestane mantarı
Dark soya
Dekor için:
Kişniş
Taze soğan
Şiniklav
Soya filizi
Yumurta
Nori
Gossiri
Hamur için:
400 gr un
4 yumurta

Hamur makinesine un ve yumurtaları kırınız düşük devirde 15 dk yoğurunuz.

Büyük bir tencereye susam yağını alarak yüksek ateşte susamları kavurunuz zencefil sarımsak ve pul biberi ekleyiniz 30 saniye kavurduktan sonra tavuk suyunu ekleyiniz ve kaynama noktasına geldikten hemen sonra geriye kalan tüm çorba malzemeleri ekleyiniz ve 25dk orta ateşte pişiriniz. Pişirmenin 24.dakikasında yaptığınız noodlelerinizi tencereye atınız.

Soya sosu, su, şeker, sarımsak ve zencefil bir pişirme sıvısı haline getiriniz ve tavuk göğüslerini bu sıvıda 5 dk bir yüzü, 5 dk diğer yüzü olacak şekilde yüksek ateşte haşlayınız ve ocağı kapayınız. Bu sırada yumurta haşlayınız ve soyup tavukların yanına koyup, tencerenin kapağını kapayıp 30 dk dinlendiriniz.(tavuk ve yumurtalar kahverengi olacak)

Büyük bir kaseenin en ortasına noodle, etrafına da diğer dekor ürünlerini sırayla koyunuz ve çorbanın suyundan ekleme yapınız.



© lezzetler.com tarif no:154579 • adi:Ramen • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 07:00