RAMEN

5 adet taze soğan
5 diş sarımsak
1 yemek kaşığı susam yağı
1 tatlı kaşığı rende zencefil
3 bardak tavuk suyu
2 su bardak et suyu
3-4 damla balık sos
3 yemek kaşığı soya sos
2 adet yumurta
Noodle
Tuz
Karabiber

Öncelikle orta boy derin bir tencerede içinde sarımsak, zencefil, taze soğan ve tuz olan 2 su bardağı suyla birlikte tavukları 30 dakika kadar haşlayın.
Haşlanan tavukları tencereden alıp didikleyin.
Tavukların haşladığınız suyunu süzün.
Başka bir tencereye alın.
İçine susam yapı ve soya sosunu katın.
10-15 dakika bu şekilde pişirin.
Ayrı bir tencerede 2 su bardağı suyu kaynatın.
İçine ramenleri ve kabartma tozunu atın.
Ramenler yumuşayınca ocaktan alın.
Ramenleri süzgeçten geçirin.
Servis kasesine alın.
Soya soslu sudan makarnaların üzerine gezdirin.
Üzerine de haşlanmış ve didiklenmiş tavukları, taze soğan ve yumurtayı ilave edin.
Soya sosu filiziyle de süsleyip, servis edebilirsiniz.

Not: Bu tarifte, et suyu ve tavuk suyunu birlikte kullanırsanız, yemeğin tadı daha lezzetli olacaktır. Asıl özel ramen makarnası ile yapılıyor. Eğer bulamazsanız marketlerden alabileceğiniz noodle ya da spagetti makarnayla da yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:156733 • adı:Ramen • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:41