



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMEN

1 yemek kaşığı susam yağı
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı rende Zencefil
5 dal taze soğan
Tabasco
3 bardak tavuk suyu
2 bardak et suyu
3-4 damla Balık Sos
3 yemek kaşığı Soya Sos
2 adet Yumurta
Noodle
Tuz
Karabiber

Yeşil soğan, zencefil ve sarımsağı susam yağında kavurun.

Et ve tavuk suyunu, tabascoyu, balık sos ve soya sosunu ekleyin. Kaynadıktan sonra 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Yumurtaları hazırladığınız suyun içine kırarak 4 dakika pişirin ve kenara alın.

Noodleları da aynı suda pişirin.

Bir kaseye, noodle, su ve yumurta koyun. Taze soğanla servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.02.2024