



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMEN

4 su bardağı tavuk suyu veya sebze suyu
200 gram ramen noodles veya isteğe bağlı olarak erişte
2 adet tavuk göğsü veya isteğe bağlı olarak doğranmış tofu
2 adet yumurta
2 diş sarımsak, ezilmiş
2 yemek kaşığı taze zencefil, rendelenmiş
2 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı susam yağı
2 yeşil soğan, ince doğranmış
Tuz ve karabiber
İsteğe bağlı olarak dilimlenmiş sebzeler (mantar, havuç, lahana vb.)
İsteğe bağlı olarak baharatlar (kırmızı biber, kimyon, hardal tohumu vb.)

Bir tencerede tavuk suyunu veya sebze suyunu kaynatın.

Ayrı bir tencerede su kaynatın ve ramen noodles veya erişteleri paketin üzerinde belirtilen süre kadar haşlayın.

Daha sonra süzün ve kenara alın.

Başka bir tencerede tavuk göğsünü veya tofu parçalarını pişirin. Eğer tavuk kullanıyorsanız, iç kısımları beyazlaşana kadar pişirin ve sonra dilimleyin.

Piştirme yağın tavadaki ısıtın ve sarımsak ile taze zencefili ekleyerek kavurun. Ardından sebzeleri (isteğe bağlı olarak) ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin.

Kaynamakta olan suya haşlanmış ramen noodles veya erişteleri ekleyin.

Soya sosu ve susam yağın tavadaki ekleyin, ardından tavuk suyuna ekleyin.

Bir başka tavada yumurtaları çırpın ve ince bir tabaka halinde pişirin. Daha sonra dilimleyin.

Servis yapmadan önce, ramen çorbasını bir kaseye alın. Üzerine pişirilmiş tavuk veya tofu, dilimlenmiş yumurta ve ince doğranmış yeşil soğanları ekleyin.

İsteğe bağlı olarak baharatlar veya ekstra soslar ile servis yapın.

