



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMYUN

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

1 adet tavuk filetosu
1 paket körili instant noddle
3 su bardağı Su
2 adet kültür mantarı
Yesil soğan, pul biber, tuz

Tavuğu yıkadıktan sonra tek parça halinde tencerenizin içine alın, üzerine soyduğunuz ve yarım ay şeklinde kestiğiniz mantarları ilave edin. 3 bardak su ve biraz tuz serpererek orta ısıda ocak üzerinde 10 dakika kaynatın. Kaynadıktan sonra sadece tavuk etinizi tencereden çıkartın. Tencereye noddle ve köri baharatını koyup 3 dakika kaynatın. Servis yapacağınız tabağa alıp üzerine dilimlediğiniz tavuk etini yerleştirin ve pulbiber, doğranmış y. soğan serpiştirin.

