



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ÇİN ERİŞTESİ

- 1 paket Çin eriştesi
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 1 adet kırmızı kapya biber
- 1 adet dolmalık sarı biber
- 2 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım su bardağı soya sosu
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı bal

Öncelikle Çin eriştelerini tuzlu ve bir yemek kaşığı ayçiçek yağı ilave edilmiş kaynar suya atıyoruz. Diri kalacak şekilde üzerinde yazan dakikadan üç dakika önce sudan alıyoruz ve bekletiyoruz. Bir vok tavası alıyoruz; sırasıyla julyen doğranmış havuç, kabak ve biberleri soteliyoruz. Diğer bütün malzemeleri ilave edip bir sos hazırlıyoruz ve haşladığımız erişteleri ilave ediyoruz.
