



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ NOODLE

www.asyagurme.com

175 Gram Egg Noodle, Paketin üzerindeki pişirme talimatlarına uygun olarak pişirilmiş
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
1 Yemek Kaşığı Susam Yağı
2 Adet Kurutulmuş Kırmızı Acı Biber
1 Adet Soğan, İnce dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
4 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi
1 Adet Kırmızı Biber, İnce şeritler halinde kesilmiş
1 Adet Sarı Biber, İnce şeritler halinde kesilmiş
1 Adet Havuç (Küçük Boy), Rendelenmiş
1 Su Bardağı Yeşil Fasulye, İnce şeritler halinde kesilmiş
4 Adet Mantar, İnce dilimlenmiş
2 Adet Kereviz Sapı, İnce dilimlenmiş
2 Tatlı Kaşığı Bal
1 Su Bardağı Kavrulmuş Kaju Fıstığı
2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
1 Yemek Kaşığı Su
Servis için:
Tatlı Kırmızı Biber Sosu
Soya Sosu
Susam Yağı

Wok tavada ayçiçek yağını ve susam yağını orta dereceli ateşte ısıtın. Yağ ısınca kurutulmuş kırmızı biberleri ilave edin ve aroması çıkana dek yaklaşık 1 dakika soteleyin. Ardından soğanları ve sarımsak ezmesini ilave edip, 1 dakika boyunca sotelemeye devam edin. İnce şeritler halinde kesilmiş kırmızı ve sarı biberleri, yeşil fasulyeleri, rendelenmiş havucu ve mantar dilimlerini wok tavaya ilave edip, 1-2 dakika daha tüm malzemeleri soteleyin. Ardından kereviz saplarını, balı ve 1 yemek kaşığı kadar suyu ilave edip, iyice karıştırın. Wok tavanın kapağını kapatın ve yaklaşık 2 dakika kendi buharında pişmeye bırakın. Son olarak önceden pişirdiğiniz noodleları ve kavrulmuş kaju fıstıklarını ilave edin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve kapağı kapalı olarak 1-2 dakika daha pişmeye bırakın. İnce dilimlenmiş yeşil soğanları ilave edip, ocağın altını kapatın. Yanında soya sosu, tatlı kırmızı biber sosu ve susam yağı ile servis edebilirsiniz.

Asya
• GURME •

