



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ NOODLE

250 gram noodles  
2 çorba kaşığı mısır yağı  
1 adet jülyen doğranmış havuç  
1'er adet kırmızı ve sarı biber  
3 adet ince kıyılmış sivri biber  
1 çorba kaşığı köri  
Yarım çay kaşığı kimyon  
4 çorba kaşığı soya sosu  
2 çorba kaşığı teriyaki sos  
Üzerine:  
Soya filizi

Noodleleri sıcak suda 10 dakika üzeri kapalı olarak bekletin. Bir tencereye aldığınız mısır yağında havucu soteleyin. Jülyen şeklinde doğranmış kırmızı ve sarı biberi, sivri biberi atıp 5 dakika daha soteleyin. Köri, kimyon, soya sosu ve teriyaki sosu ilave edip 1-2 dakika daha pişirin. En son suyu süzölmüş noodles'ı katın. Bütün malzemeyi karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine soya filizi ekleyin ve sıcak olarak servis yapın.

