



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ NOODLE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 paket noodle (çin makarnası)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 8 adet mantar
- Yarım havuç, kabak, kırmızı biber, sarı biber, yeşil biber
- 2 dal taze soğan
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- Tuz
- Karabiber
- 1 çay bardağı su

Öncelikle mantarları dilimleyin. Taze soğanları yarım parmak uzunluğunda yanlamasına kesin. Kabak, havuç ve biberleri ince şeritler halinde doğrayın. Erişteleri kaynayan tuzlu suda 5-6 dakika haşlayın ve süzün. Zeytinyağını wok tavaya alıp ısıtın ve taze soğanları birkaç dakika soteleyip tavadan alın. Mantarları ekleyip rengi koyulaşana kadar soteleyin. Ardından havuç, lahana, kabak ve biberleri ekleyin ve tüm sebzeler yumuşayana kadar sotelemeye devam edin. Haşlanmış eriştelere de ekleyip iyice karıştırın. Tuz, karabiber ve soya sosunu ekleyin. Suyunu ilave edin ve kısık ateşte üzerine kapak kapatarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Son olarak da sotelediğiniz taze soğanları ekleyip karıştırın.

