SEBZELİ NOODLE

1 paket SuperFresh sebze mix (kış)
200 gr noodle (şehriye)
4 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
400 gr piliç göğüs kuşbaşı
200 ml krema
6 çorba kaşığı eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
Tuz
Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Bol kaynar suya 1 çay kaşığı tuz serpin ve SuperFresh kış sebze mix'deki karnabahar ve havuçları katın. Hızlı ateşte 6-7 dak. kaynatıp, delikli kepçe ile süzerek alın. Aynı suya brokolileri koyup 3-4 dak. pişirip, delikli kepçe ile süzerek alın. Sebzeleri haşladığınız suya noodle'ları ekleyin ve arzu ettiğiniz kıvamda oluncaya kadar pişirip süzün. Tereyağını ısıtın, sarımsak ve etleri katın. Karıştırarak hızlı ateşte etler hafif sararıncaya kadar 4-5 dak. soteleyip, kremayı ilave edin. Ateşi kısın üzerine kapak kapatın ve ara sıra karıştırarak etler yumuşayıncaya kadar 6-7 dak. pişirin. Noodle, haşlanmış sebzeler ve etleri harmanlayın ve arzu ettiğiniz kıvama gelinceye kadar ısıtın. Peynir ve karabiber serperek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:55886 • adı:Sebzeli Noodle • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:34