



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEBZELİ NOODLE

- 1/2 Paket Noodle
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 1 Adet Sarı Biber
- 1 Adet Sivri Biber
- 1 Diş Sarımsak
- 1 Dal Yeşil Soğan
- 2 Çorba Kaşığı Soya Sosu
- 1 Tatlı Kaşığı Susam

Noodle sıcak suda 7 dakika üzeri kapalı olarak bekletilir. Sebzeler jülyen doğranır. Bir tencereye alınan zeytinyağında Jülyen şeklinde doğranmış kırmızı ve sarı biberi, sivri biber, sarımsak eklenip sotelenir. Soya sosu ilave edilip 1-2 dakika daha pişirilir. En son suyu süzölmüş noodlesi eklenir. Bütün malzeme karıştırılıp susam, kıyılmış yeşil soğan ilave edilip servis tabağına alınır.