



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SINGAPORE MEI FUN

www.asyagurme.com

- 110 Gram Pirinç Vermicelli (İnce Pirinç Noodle), (Suda bekledikten sonra 2 su bardağı olacak kadar)
- 1 Çay Bardağı Hindi Füme , İnce şeritler halinde kesilmiş
- 3 Su Bardağı Çin Marulu, İnce şeritler halinde kesilmiş
- 1 Adet Havuç, İnce şeritler halinde kesilmiş
- 1 Adet Yeşil Soğan, İnce şeritler halinde kesilmiş
- 1 Adet Kırmızı Soğan (Küçük Boy), İnce dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
- 3 Adet Kurutulmuş Kırmızı Acı Biber, Sapları kesilmiş
- 1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
- 1 Yemek Kaşığı Köri Tozu
- 1-2 Tatlı Kaşığı Tuz
- ½ Yemek Kaşığı Soya Sosu
- 1 Çay Kaşığı Susam Yağı
- 1 Tutam Beyaz Toz Biber

Derin bir kaseye bir miktar soğuk su ilave edin ve içine pirinç noodleları yerleştirip, yaklaşık 20 dakika suda bekletin. Ardından bir süzgeç yardımıyla suyunu süzün.

Tüm malzemeleri hazırladıktan sonra wok tavayı yüksek ateşte ısıtın. Isınan tavaya ayçiçek yağını, hemen ardından ince şeritler halinde kesilmiş hindi fümeyi edip, yaklaşık 10-15 saniye soteleyin. Ardından kurutulmuş kırmızı biberleri, havuç ve soğan dilimlerini de ilave edip, 30 saniye daha soteleyin.

İnce şeritler halinde kesilmiş çin marulunu wok tavaya ilave edin ve üzerine köri tozunu serpiştirin. Ardından suyu iyice süzölmüş noodleları eliniz yardımıyla hafifçe kopararak diğer malzemelerin üzerine ilave edin. 1-2 tatlı kaşığı kadar tuzu da ilave edip, yaklaşık 1-2 dakika tüm malzemeleri karıştırarak soteleyin.

Son olarak susam yağı, soya sosu, beyaz toz biber ve şeritler halinde kesilmiş yeşil soğanları wok tavaya ilave edin. Tüm malzemeleri 1 dakika daha soteledikten sonra ocağın altını kapatın ve sıcakken servis edin.

