



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSLU TON BALIKLI NOODLE

- 2 kutu Zeytinyağlı Dardanel Ton (yağı süzölmüş)
- 1 kutu Dardanel Mısır
- 1 paket noodle
- 3 yemek kaşığı soya sos
- 2 yemek kaşığı susam yağı
- 1 yemek kaşığı kavrulmuş susam
- 2 yemek kaşığı kavrulmuş kaju fıstığı
- 1 çay bardağı haşlanmış bezelye
- 2 çay kaşığı bal

Noodle'ı paketin üzerinde önerildiği gibi haşlayın. 1/2 çay bardağı haşlama suyunu kenara ayırıp süzün. Dardanel Ton'u tavaya koyun; üzerine sırasıyla susam yağı, bal ve soya sosunu ilave ederek kısık ateşte yaklaşık 2 dakika pişirin. Ardından ayırdığınız haşlama suyunu, mısırı ve bezelyeyi ekleyip 2 dakika yüksek ateşte pişirin.

Hazırladığınız karışıma noodle, kaju ve susamı ilave edin ve 1 dakika daha pişirin. Soya soslu ton balıklı noodle'ı servis tabaklarına alın.

