



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI SOBA NOODLE

[www.asyagurme.com](http://www.asyagurme.com)

200 Gram Soba Noodle  
1 Çay Bardağı Pirinç Sirkesi  
2 Yemek Kaşığı Soya Sosu  
1 Yemek Kaşığı Susam Yağı  
1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker  
1 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi  
1 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesini  
2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş  
2 Yemek Kaşığı Taze Kişniş, İnce kıyılmış  
1 Tatlı Kaşığı Susam  
Servis için:  
2 Adet Katı Pişmiş Yumurta, Dilimlenmiş (isteğe bağlı)

Bir tencerede yeterli ölçüde su kaynatın. Kaynayan suya soba noodlelerini atın ve 5 dakika pişirin. Pişen noodleleri süzgeç yardımıyla soğuk sudan geçirin. Suyunu iyice süzün ve bir kenarda bekletin.

Bir kasede pirinç sirkesini, soya sosunu, susam yağını, şekerini, sarımsak ezmesini ve zencefil rendesini iyice karıştırın.

Geniş bir kasede haşlanmış noodleleri, hazırladığınız sos karışımını, ince dilimlenmiş yeşil soğanları, taze kişniş yapraklarını ve susam tanelerini karıştırın. Yumurta dilimleri ile servis edin.

