



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI KIRMIZI BİBER SOSLU TAVUK NOODLE

www.asyagurme.com

- 150 Gram Egg Noodle, (veya 3 parça)
- 200 Gram Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
- 4 Adet Bebek Mısır, Küçük parçalara kesilmiş
- ½ Su Bardağı Taze Fasulye, İnce şeritler halinde kesilmiş
- 1 Adet Yeşil Biber, İnce şeritler halinde kesilmiş
- 4-6 Adet Mantar, İnce dilimlenmiş
- 3 Yemek Kaşığı Tatlı Kırmızı Biber Sosu
- 2 Tatlı Kaşığı Balık Sosu
- 1 Yemek Kaşığı Lime Suyu
- 1-2 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

Noodleları geniş bir kaseye alın ve üzerine bir miktar kaynar su dökün. Noodleları yaklaşık 5-6 dakika kaynar suda beklettikten sonra bir çatal yardımıyla birbirinden ayırın ve suyunu süzüp, bir kenarda bekletin. Bir başka kasede ise, ince dilimlenmiş tavukları tatlı kırmızı biber sosu ve balık sosuyla karıştırın. Ayçiçek yağın wok tavada ısıtın. Soslu tavukları ilave edin ve yaklaşık 3-4 dakika orta dereceli ateşte soteleyin. Ardından bebek mısırları, fasulyeleri, yeşil biberleri ve mantarları ilave edip, 2 dakika daha soteleyin. Son olarak noodleları ve lime suyunu da ilave edip, 1 dakika boyunca karıştırarak sotelemeyi sürdürün. Ardından yemeği ocaktan alın ve sıcakken servis edin.

