



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU RAMEN

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 adet tavuk göğsü (haşlanmış ve didiklenmiş)
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 paket ramen eriştesi
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 parça taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 adet haşlanmış yumurta (ikiye bölünmüş)
- 2 dal yeşil soğan (ince doğranmış)
- 1 adet havuç (jülyen doğranmış)
- 1 su bardağı mısır
- 1 yemek kaşığı miso (isteğe bağlı)
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Kırmızı biber ve nori yosunu (isteğe bağlı süsleme)

Tavuk suyunu tencereye alın, üzerine soya sosu, susam yağı, rendelenmiş zencefil ve ezilmiş sarımsağı ekleyin. Karışımı orta ateşte kaynamaya bırakın.

Ayrı bir tencerede suyu kaynatın ve ramen eriştelere paketteki talimatlara göre haşlayın. Haşlandıktan sonra süzüp kenara alın.

Haşlanmış tavuk göğüslerini ince ince didikleyin ve hazırladığınız tavuk suyuna ekleyin. Karışımı 5-10 dakika daha kaynatın.

Jülyen doğranmış havuç, mısır ve ince doğranmış yeşil soğanları ekleyin. Sebzelerin hafifçe yumuşaması için birkaç dakika daha pişirin.

Ramen eriştelere kaselere paylaşın. Üzerine tavuklu karışımdan ekleyin. Haşlanmış yumurta, kırmızı biber ve nori yosunuyla süsleyerek servis yapın.

