



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU RAMEN

200 g ramen eriştesi
1 litre tavuk veya sebze suyu
1 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı miso ezmesi (isteğe bağlı)
1 diş sarımsak (rendelenmiş)
1 çay kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
1 çay kaşığı susam yağı
1 adet haşlanmış yumurta (ikiye bölünmüş)
100 g haşlanmış tavuk veya tofu
1 adet yeşil soğan (ince doğranmış)
Mısır, mantar veya nori (isteğe bağlı garnitürler)

Tencereye tavuk veya sebze suyunu alın, soya sosu, miso ezmesi, rendelenmiş sarımsak ve zencefili ekleyerek kaynamaya bırakın.

Ayrı bir tencerede ramen eriştesini paketin üzerindeki talimatlara göre haşlayın ve süzün.

Haşlanmış erişteleri derin bir kaseye alın, üzerine sıcak et suyunu dökün.

Üzerine haşlanmış yumurta, tavuk veya tofu, yeşil soğan ve isteğe bağlı garnitürleri ekleyerek servis edin.

