



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SEBZELİ NOODLE

- 1 su bardağı kuşbaşı Lezita Tavuk Göğsü
- 2 su bardağı haşlanmış noodle
- 1 adet jülyen doğranmış havuç 1 adet jülyen doğranmış pırasa
- 1 adet jülyen doğranmış kabak
- 1 adet jülyen doğranmış soğan
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 3 diş jülyen doğranmış sarımsak
- ½ çay kaşığı toz zencefil
- 1 adet yumurta
- 1 adet lime
- 3 dal taze kekik

Tavada ayçiçek yağı ile birlikte sırasıyla Lezita Tavuk Göğüs etlerini, kuru soğanı, havucu, sarımsağı, pırasayı ve kabağı soteleyin. Üzerine noodle, soya sosu ve zencefil ekleyip kaynamaya bırakın. Yumurtayı bir kasede çırpın ve süzgeç yardımıyla noodlelerin üzerine dökün. 2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Kasesine doldurup üzerine taze kekik ve limonla dekor yaparak servis edin.

