



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU SEBZELİ NOODLE

300 gram tavuk göğsü  
2 dal yeşil soğan  
1 adet patates  
1 adet havuç  
1 adet noodle paket  
Karabiber  
Toz biber  
1 yemek kaşığı soya sosu  
Yarım tatlı kaşığı köri  
1 yemek kaşığı susam yağı

Bir tencereye tavuk göğsünü kuşbaşı dilimleyip koyun.  
Üzerine bir buçuk litre su dökün.  
Ardından patateslerin kabuklarını soyun.  
Küp küp kesip üzerine ekleyin.  
Havuç ve yeşil soğanları da hallettikten sonra tencerenin ağzını kapatın.  
Bir tavada susam yağın, köri, soya sosu, toz biber ve karabiberi koyup karıştırın.  
Ardından tavuk tenceresine noodleları ve tavadaki harcı koyun.  
30 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alın.

