



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WAKAMELİ NOODLE

www.asyagurme.com

270 Gram Somen Noodle veya Soba Noodle
350 Gram Beyaz etli Balık, Temizlenmiş, ayıklanmış
100 Gram Mantar, İnce dilimlenmiş
2 Yemek Kaşığı Wakame (Kurutulmuş Deniz Yosunu)
4 Su Bardağı Tavuk Suyu
2 Yemek Kaşığı Soya Sosu
1 Yemek Kaşığı Susam Yağı
Üzeri için:
2-3 Adet Yeşil Soğan , İnce dilimlenmiş
Lime Kesitleri
Servis için:
Acı Kırmızı Biber Sosu

Geniş bir tencereye 4 su bardağı tavuk suyunu ilave edin ve yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Ardından noodleları ilave edin ve 1 dakika kadar kaynattıktan sonra karidesleri, wakameyi, ince dilimlenmiş mantarları tencereye ilave edip, karıştırın. Deniz yosunu ve mantarlar yumuşayana dek yaklaşık 3 dakika tüm malzemeleri pişirdikten sonra ocağın altını kapatın. Son olarak soya sosu ve susam yağın tencereye ilave edip, güzelce karıştırın. Hazırladığınız noodle yemeğini bir servis kasesine aktarın ve üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğanları serpiştirip, misket limonunun (lime) suyunu sıkın. Yanında bir miktar acı biber sosu ile servis edin.

