



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFISTIĞI SOSLU NOODLE

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

- 1 paket noodle
- 1 yeşil biber
- 4 yemek kaşığı susam yağı
- Yarım çay bardağı kıyılmış yeşil soğan
- 1 çay bardağı kabuksuz fıstık
- 1 havuç
- 1 kabak
- 1 kırmızı biber
- 3-4 adet sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı taze zencefil (rendelenmiş) ya da ½ yemek kaşığı toz zencefil
- Sosu için:
- ¼ çay bardağı bal
- ¼ çay bardağı yerbıstığı ezmesi
- ¼ çay bardağı soya sosu
- 3 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 1 tatlı kaşığı chili sos

Noodle makarnayı haşlayın. Susam yağını tavada ısıtın. Soğan, havuç, kabak, biberler, fıstık, sarımsak ve zencefili ekleyin. Yaklaşık 4 dakika sebzeler hafif yumuşayana dek çevirerek pişirin ve noodle makarnayı ekleyin. Sosu hazırlamak için bal, fıstık ezmesi, soya sosu, sirke ve chili sosu ekleyip iyice karıştırın. Homojen bir kıvam elde edinceye kadar 2-3 dakika pişirin. Pişen sosu sebzeli noodle makarnanın üzerine dökün.



