YUM WOON SEN

www.asyagurme.com

50 Gram Fasulye (Bean) Şehriyesi
2 Adet Kereviz Sapı, İnce dilimlenmiş
½ Su Bardağı Kereviz Yaprağı, İnce kıyılmış
1 Adet Kırmızı Soğan (Küçük Boy), İnce dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
1 Adet Kırmızı Biber, Küp kesilmiş
½ Su Bardağı Şeker Domates
½ Su Bardağı Dana Kıyma
250 gram beyaz etli balık, Temizlenmiş, ayıklanmış, kaynayan suda 3 dakika haşlanmış
1 Çay Bardağı Yer Fıstığı, Kavrulmuş
Sosu için:
2 Yemek Kaşığı Balık Sosu
2.5 Yemek Kaşığı Lime Suyu
2 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker

Sosu hazırlamak için bir kasede balık sosunu, lime suyunu ve esmer şekeri, şeker eriyene dek çırparak karıştırın. Bir kenarda bekletin.
Geniş bir kasede noodleları oda sıcaklığındaki suda 15-20 dakika bekletin. Ardından bir tencerede bir miktar suyu kaynatın. Kaynayan suya suda beklettiğiniz noodleları ilave edin ve yaklaşık 1-2 dakika haşlayıp, suyunu iyice süzün.
Bir tavaya 1-2 yemek kaşığı su ilave edin ve kıymayı 3-4 dakika kadar kavurun. Fazla suyunu süzün.
Bir salata kasesinde kırmızı biberleri, domatesleri, kerevizleri, ince kıyılmış kereviz yapraklarını, soğan dilimlerini, haşlanmış balıkları, kavrulmuş kıymayı, noodle'ı ve salata sosunu karıştırın. Hazırladığınız salatayı 10-15 dakika buzdolabında dinlendirip, servis tabağına alın. Üzerine kavrulmuş yer fıstığı serpiştirip, servis edin.