

Japon Usulü Tavuklu Udon

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g taze veya paket udon eriştesi
- 350 g tavuk göğsü, ince şerit doğranmış
- 1 kırmızı biber, ince şerit
- 3 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1 yemek kaşığı nötr sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 tatlı kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Soya, susam ve eriştenin içeriğine bağlı olarak gluten.

Ön Hazırlık:

Tavuk ve sebzeleri ayrı kesme tahtalarında hazırlayın. Soya sosu, susam yağı, bal ve sarımsağı küçük kasede karıştırın. Erişteyi paketindeki yönergeye göre haşlayıp süzün; fazla yumuşamaması için soğuk sudan geçirin.

Yapılışı:

1. Wok veya geniş tavayı iyice ısıtıp sıvı yağı ekleyin. Tavukları tek kat halinde, partiler halinde renk alana kadar soteleyin; tavuk tamamen pişmeli ve iç sıcaklığı 74°C değerine ulaşmalıdır.
2. Biberi ekleyip 2-3 dakika diri kalacak şekilde çevirin. Haşlanmış erişteyi ve hazırladığınız sosu tavaya alın.
3. Erişteyi 2 dakika yüksek ateşte karıştırarak sosla kaplayın. Taze soğan ve susamı ekleyip hemen servis edin.

>> **İpucu:** Tavayı aşırı doldurmayın; tavuk suyunu salıp haşlanırsa erişteyi eklemeden önce sıvının buharlaşmasını bekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

Saklama:

Tavuklu erişteyi soğuduktan sonra buzdolabında 2 güne kadar saklayın; yeniden ısıtırken tamamen ısındığından emin olun.

Kiraz'ın Mutfağı