



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sebzeli Noodle



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 300 g noodle
- 1 havuç
- 1 kırmızı biber
- 1 kabak
- 3 dal taze soğan
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1 diş sarımsak

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, soya, susam.

Ön Hazırlık:

Makarnayı bol ve yeterince tuzlanmış suda pişirin. Sosla yeniden pişeceği için süzmeden önce hafif diri bırakın; gerektiğinde kullanmak üzere bir kepçe haşlama suyu ayırın.

Servis Önerisi:

Susam ve taze soğanla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Noodleı hazırlayın:

- Paket süresine göre haşlayıp süzün.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Sebzeyi doğrayın:

- Tüm sebzeleri ince şerit kesin.



- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

3. Yüksek ateşte pişirin:

- Sebzeleri diri kalacak biçimde hızlıca soteleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Birleştirin:

- Noodle ve sosları ekleyip 2 dakika çevirin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sos makarnayı ince bir tabaka halinde sarmalı, tabanda su gibi birikmemelidir. Koyulaşırsa ayırdığınız haşlama suyundan azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Sebzeleri kalabalık tavada buharda bırakmayın.

Kiraz'ın
Mutfağı