Japon Usulü Ramen - Japon Mutfağı

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

Ramen İçin:

- 2 paket ramen eriştesi
- 1 litre tavuk veya sebze suyu
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı susam yağı
- 1 çay kaşığı zencefil (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı miso (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 2 adet haşlanmış yumurta (ikiye bölünmüş)
- 100 gr tavuk göğsü (ızgara veya haşlanmış, dilimlenmiş)
- 1 adet yeşil soğan (ince doğranmış)
- 1/2 çay bardağı mısır taneleri
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 yaprak nori (deniz yosunu)

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Çorba Tabanını Hazırlama:

- Tavuk veya sebze suyunu kaynatın.
- İçine soya sosu, susam yağı, rendelenmiş zencefil ve sarımsağı ekleyin.
- Miso kullanıyorsanız ekleyip iyice karıştırın.
- Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin.

2. Eriştelerı Haşlama:

- Ramen eriştelerini kaynar suda **3-4 dakika haşlayın**.
- Süzüp soğuk sudan geçirin.

3. Üst Malzemeleri Hazırlama:

- Tavuk göğsünü ızgarada veya haşlayarak dilimleyin.
- Yumurtaları haşlayıp ikiye bölün.
- Yeşil soğanı ince doğrayın.

4. Servis:

- Servis kaselerine haşlanmış ramenleri koyun.
- Üzerine sıcak çorba suyunu dökün.
- Tavuk, yumurta, mısır, yeşil soğan ve nori yaprağını ekleyin.
- Susam serpiştirerek sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **suyu kemik suyu ile hazırlayabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı