

Beef Chow Fun

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 18/10

Kanton beef chow fun, geniş pirinç eriştesi ve dana dilimlerini wok ateşinde kısa sürede birleştirir.

Malzemeler

- 500 gr Geniş pirinç eriştesi
- 400 gr Dana eti
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 150 gr Maş fasulyesi filizi

Yapılış

- Dana etini ince dilimleyin.
- Eti wokta 4 dakika pişirin.
- Erişte, filiz ve soya sosunu ekleyip 5 dakika çevirin.

PÜF NOKTASI

Woku dumanlı kızmama için eriştelere tavaya yapışmadan tek seferde çevirirseniz isli wok aroması oluşur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne taze soğan serpip woktan kaçık olarak servis edin.

Alerjenler

Soya