

Rekin Scallion Oil Noodles

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~480 kcal

Açılış 6/10

Scallion oil noodles, taze soğan yağda yavaş kızartılıp koyu soslu parlak yağla buğday eriştesini kaplayan Çin tabağıdır.

Malzemeler

- 400 gr Buğday eriştesi
- 10 dal Taze soğan
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Koyu soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 0.5 su bardağı Yağ
- 1 adet Salatalık

Yapılış

1. Taze soğanlar 5 cm parçalar halinde kesin.
2. Yağ tavada ısındıktan sonra soğanları kızartarak 10 dakika kahverengileştirin.
3. Soya sosu, koyu soya sosu ve şekeri kasede karıştırın.
4. Erişteyi kaynar suda 5 dakika haşlayın.
5. Soğanları yağdan alıp sos karışımına ekleyin.
6. Erişteyi soğan yağ sosuyla 1 dakika karıştırın.
7. Kızartılmış soğan ve salatalıklarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Taze soğanları kızartırken kızartma yağı ıspanmadan tatlanmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatalıklilimi ve acıyla hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya