

Dan Dan Noodle

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 17/10

Sichuan sokaklarındaki susamlı acı ve kıymalı erişte; sos kasede erişteyi kaplar.

Malzemeler

- 350 gr Buğday eriştesi
- 250 gr Dana kıyma
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Acı yağ

Yapılışı

- Erişteyi haşlayıp 100 ml haşlama suyunu ayırın.
- Dana kıymayı 6 dakika kavurun.
- Soya sosu, tahin, acı yağ ve erişte suyunu karıştırıp erişteyle buluşturun.

PÜF NOKTASI

Sosu erişte suyuyla açın tahinli yapı parlak ve akışkan kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan ve Sichuan biberi serpin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam