

Dana Lo Mein

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~530 kcal

Açılış 7/10

Çin-Amerikan lokantalarında wok erişteleri; dana, sebze ve soya sosu ile zateşte birbirine tutunur.

Malzemeler

- 350 gr Yumurtalı Erişte
- 400 gr Dana jülyen
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 250 gr Brokoli
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Yapılış

1. Erişteyi paket süresine göre haşlayıp süzün.
2. Dana etini wokta 5 dakika soteleyin.
3. Brokoli, erişte, soya sosu ve susam yağı ekleyip 4 dakika çevirin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi süzdükten sonra yağla harmanlayıp wokta topaklanmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yeşil soğan ve susam serpin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam

Yumurta