

Sanghay Susamlı Dan Dan Noodle

Toplam 34 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal

Çin dan dan noodle, erişteyi acılı susamlı soya sosu, kıymalı ve taze soğanla kaplayarak güçlü aromalı bir kaseye taşıyın.

Malzemeler

- 400 gr Buğday eriştesi
- 300 gr Dana kıyma
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Susam ezmesi
- 2 yemek kaşığı Acı yağ
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 3 dal Taze soğan

Yapılış

- Erişteyi kaynar suda 5-6 dakika haşlayıp süzün.
- Kıymayı tavada 6 dakika tane tane kavurun.
- Soya sosu, susam ezmesi ve acı yağ karıştırın.
- Erişteyi sosla kaplayıp kıyma üzerine ekleyin.
- Yer fıstığı ve taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişte suyundan birkaç kaşıklemek sosu daha ipeksi yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan ve salatalıklarla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam

Yer fıstığı