

Şanghay Taze Soğanlı Erişte

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

3 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 6/10

Taze soğanlı erişte, soğan yağı, soya sosu ve az şekerle birleştirip haşlanmış buğday eriştesine yediren sade Şanghay yemeğidir.

Malzemeler

- 300 gr Buğday eriştesi
- 2 demet Taze soğan
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Esmer şeker
- 0.5 su bardağı Yağ
- 1 adet Salatalık
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Taze soğanlar 5 cm parçalar halinde kesin.
2. Yağı ve taze soğanları tencerede 12 dakika koyu yeşil olana kadar pişirin.
3. Soya sosu ve şekerini küçük kaptaki tencereye karıştırın.
4. Erişteyi tuzlu suda 5 dakika haşlayın.
5. Soğanları erişteyi soğan yağı ve soya sosuyla harmanlayın.
6. Salatalık şeritleri ve kızılcık soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Taze soğanları tencerede koyulaştırmadan yağın yanmadan aromalanmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine çiğ soğan sapı ve salatalık şeritleri ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Soya