

Sanghay Yer F1st1 Salatalik Noodle

Toplam 22 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 6 dk

3 kişilik

Kolay

~370 kcal

Çin usulü yer f1st1 salatalik noodle, soğuk noodle salatalik soya sosu ve yer f1st1 sosu ile serin bir yaz tabağına taşır.

Malzemeler

- 250 gr Noodle
- 2 adet Salatalik
- 2 yemek kaşığı Yer f1st1 ezmesi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 3 dal Taze soğan

Yapılışı

1. Noodle 5-6 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin.
2. Salatalikları ince şerit halinde doğrayın.
3. Yer f1st1 ezmesi, soya sosu ve susam yağını karıştırın.
4. Noodle sosla kaplayıp salatalıkları harmanlayın.
5. Taze soğan serpererek soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Noodle soğuk sudan geçirmek sosun ağırlaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan ve acı yağla soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Yer f1st1

Susam