

Sebzeli Chow Mein

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~380 kcal

Açılış 6/10

Çin woklarındaki günlük eriştesi; lahana, havuç ve soya sosu yüksek ateşte diri kalır.

Malzemeler

- 350 gr Buğday eriştesi
- 250 gr Lahana
- 2 adet Havuç
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Yapılış

- Erişteyi haşlayın.
- Lahana ve havucu wokta 4 dakika soteleyin.
- Erişte, soya sosu ve susam yağı ekleyip 3 dakika çevirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri ince kesin; kısacık sürede pişer ve diri dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Acıyağ ve taze soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam