

# Shoyu Ramen

Toplam 125 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 90 dk

4 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 17/10

Tokyo usulü soya soslu ramen, tavuk suyu, erişte ve yumurtayla derin ama dengeli bir kase sunar.

## Malzemeler

- 400 gr Ramen eriştesi
- 6 su bardağı Tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 4 adet Yumurta
- 4 dal Taze soğan

## Yapılış

- Tavuk suyunu soya sosuyla 30 dakika kaynatın.
- Yumurtaları 7 dakika haşlayın.
- Erişteyi ayrı tencerede 4 dakika haşlayın.
- Kaseye erişte, çorba ve garnitürleri yerleştirin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi ayrı haşlayın çorba içinde beklerse nişasta suyu bulanıklaşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yumurta, taze soğan ve noriyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Yumurta