

Sichuan Dan Dan Noodle

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 17/10

Dan dan noodle, buğday eriştesini Sichuan biberli acı yağ, susam ezmesi, soya sosu ve kıyma ile harçla buluşturur.

Malzemeler

- 400 gr Buğday eriştesi
- 300 gr Dana kıyma
- 1 tatlı kaşık Sichuan biberi
- 4 yemek kaşık Acı biber yağ
- 3 yemek kaşık Susam ezmesi
- 4 yemek kaşık Soya sosu
- 2 yemek kaşık Siyah sirke
- 4 dal Taze soğan
- 1 adet Salatalık

Yapılış

- Sichuan biberini tavada 1 dakika kokulandırtın.
- Kıymayı tavada 7 dakika çıtırana kadar kavurun.
- Soya sosu, siyah sirke, susam ezmesi ve acı yağ ekleyin.
- Erişteyi tuzlu suda 5 dakika haşlayın.
- Sostan kaselere paylaştırdıktan sonra kaşıkla erişte suyu ekleyin.
- Erişteyi sosla harmanlayıp üstüne kıyma harç koyun.
- Taze soğan ve salatalıkla servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişte suyundan birkaç kaşıkla sosu parlak ve akışkan tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan, salatalık ve ekstra Sichuan yağ ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam

