

Tantanmen

Toplam 75 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk 4 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 18/10

Tantanmen, susamlı bir çorba, kıymalı ve ramen noodle ile Japon usulü doyurucu bir kasedir.

Malzemeler

- 400 gr Ramen noodle
- 350 gr Dana kıyma

Çorba için

- 4 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

- Kıymayı soya sosuyla 10 dakika kavurun.
- Tahinli çorba suyunu hazırlayın.
- Noodle haşlayın çorba ve kıymayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tahinli suyu kaynatmadan 15 dakika kaynama susam aromasını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan, chili yağı ve haşlanmış yumurta ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam