

Beef Chow Fun

Toplam 37 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 18/10

Kanton beef chow fun, geniş pirinç eriştesi ve dana dilimlerini wok ateşinde kısasürede birleştirir.

Malzemeler

- 500 gr Geniş pirinç eriştesi
- 400 gr Dana eti
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 150 gr Maş fasulyesi filizi
- 1 tatlı kaşığı Nişasta
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 3 dal Yeşil soğan
- 3 dal Taze soğan
- 3 dilim Zencefil

Yapılış

- Dana etini ince dilimleyip soya sosu, nişasta ve az yağla 15 dakika bekletin.
- Pirinç eriştelere elinizle ayırarak parçaları wokta hamurlaşmasındıye.
- Wok'u 2 dakika çok yüksek ateşte 15 dakika tek kat halinde ekleyin.
- Eti 4 dakika mühürleyip kenara alırken tavada su birikmesine izin vermeyin.
- Erişte, fasulye filizi ve soya sosunu wokta 5 dakika çevirin.
- Eti geri ekleyip yeşil soğanla 1 dakika harmanlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Woku dumanlı kızmadan eriştelere tavaya yapışmadan tek seferde çevirirseniz isli wok aroması oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze soğan serpip waktan çıkarak sıcak olarak servis edin.

Alerjenler

Soya