

# Dan Dan Noodle

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 17/10

Sichuan sokaklarındasusamlıacı ve k1ymaerişte; sos kasede erişteyi kaplar.

## Malzemeler

- 350 gr Buğday eriştəsi
- 250 gr Dana k1yma
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Acıyağ

## Yapılış

1. Erişteyi kaynar suda 4 dakika haşlayın ve 100 ml suyunu ayırın.
2. Dana k1ymayı tavada 6 dakika ufalanıp kızarana kadar kavurun.
3. Soya sosu, tahin, acıyağ, sirke ve erişte suyunu kaselerde karıştırın.
4. Sıcak erişteyi sosla buluşturup hızlıca çevirin, tahin topaklanmasını diye.
5. Kavrulmuş k1ymayı üstüne paylaşın.
6. Yeşil soğan ve Sichuan biberi serpip hemen servis edin.
7. Servisten önce 1 dakika karıştırıp sos erişteyi eşit kaplasın.

### PÜF NOKTASI

Sosu erişte suyuyla açın tahinli yapışkan ve akışkan kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan ve Sichuan biberi serpin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Susam