

# Dana Lo Mein

Toplam 37 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~530 kcal

Açılış 7/10

Çin-Amerikan lokantalarında wok erişteleri; dana, sebze ve soya sosu ile ateşte birbirine tutunur.

## Malzemeler

- 350 gr Yumurtalı Erişte
- 400 gr Dana jülyen
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 250 gr Brokoli
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

## Yapılışı

1. Erişteyi 4 dakika haşlayın ve yapışmaması için az yağlayın.
2. Dana etini ince dilimleyip soya sosu ve nişastayla 10 dakika bekletin.
3. Eti wokta 5 dakika yüksek ateşte soteleyin.
4. Brokoli ve havucu ekleyip 3 dakika diri kalacak şekilde çevirin.
5. Erişte, soya sosu ve susam yağı ekleyip 4 dakika karıştırın.
6. Sosu erişteye yedirin, wokta fazla bekletmeyin ki erişte kopmasın.
7. Yeşil soğanla tamamlayın ve servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi süzdükten sonra yağla harmanlayın wokta topaklanmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yeşil soğan ve susam serpin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Susam

Yumurta