

# Misolu Mısır Ramen

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

2 kişilik

Kolay

~412 kcal

Açılış 6/10

Japon usulü misolu mısır ramen, miso bazlı suyu mısır noodle ve yumurtayla birleştirerek hızlı ve sıcak bir kase hazırlar.

## Malzemeler

- 2 paket Ramen noodle
- 2 yemek kaşığı Miso ezmesi
- 1 su bardağı Tane mısır
- 2 adet Yumurta
- 2 dal Taze soğan

## Yapılış

1. Miso, az sıcak su ve susam yağı kasede pürüzsüz ezme haline getirin.
2. Mısıranelerini tereyağında 4 dakika soteleyin, tatlı aroması belirginleşsin.
3. Tavuk veya sebze suyunu 1 saat mısır ezmeyi kaynatmadan içine karıştırın.
4. Ramen eriştesini ayrı tencerede 3 dakika haşlayın ve süzün.
5. Erişteyi kaseye alıp üstüne misolu sıcak suyu gezdirin.
6. Mısır yeşil soğan ve yumurtayı ekleyip hemen servis edin, miso aroması yayılmasına kaynatmayın.

### PÜF NOKTASI

Misoyu ocaktan alıp suya eklemek aromasını artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Geniş kase ya da derin tabakta sunun; üstünü acı pul biber ve nane yaprağıyla süsleyin.

## Alerjenler

Gluten

Soya

Yumurta

Süt

Susam