

# Şanghay Taze Soğanlı Erişte

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

3 kişilik

Kolay

~530 kcal

Açılış 7/10

Taze soğanlı erişte, soğan yağlı soya sosu ve az şekerle birleştirip haşlanmış buğday eriştesine yediren sade Şanghay yemeğidir.

## Malzemeler

- 300 gr Buğday eriştesi
- 2 demet Taze soğan
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Esmer şeker
- 0.5 su bardağı Yağ
- 1 adet Salatalık
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Taze soğanlar 5 cm parçalar halinde kesin.
2. Yağ ve taze soğan kısımlarında 12 dakika koyu yeşil olana kadar pişirin.
3. Soya sosu ve şekerini küçük kaptaki karıştırın.
4. Erişteyi tuzlu suda 5 dakika haşlayın.
5. Soğanları erişteyi soğan yağ ve soya sosuyla harmanlayın.
6. Salatalık şeritleri ve kızırmısır soğanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Taze soğan kısımlarında 12 dakika koyulaştırmadan yağlanmadan aromalanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine çiğ soğan sap ve salatalık şeritleri ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Soya