

# Seul Japchae

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~505 kcal

Açılış 17/10

Japchae, tatlı patates nişastasız eriştesini dana eti, 1 spanak havuç, mantar, yumurta ve susamlı soya sosuyla karıştırılır.

## Malzemeler

- 250 gr Tatlı patates eriştesi
- 200 gr Dana biftek
- 200 gr Ispanak
- 1 adet Havuç
- 150 gr Mantar
- 1 adet Yumurta
- 5 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Susam yağı
- 2 yemek kaşığı Susam
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Toz şeker

## Yapılış

1. Erişteyi 7 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin.
2. Dana etini soya sosu, sarımsak ve şekerle 10 dakika marine edin.
3. Yumurtayı ince omlet yapıp serit doğrayın.
4. Ispanağı 1 dakika haşlayıp yıkın.
5. Havuç ve mantarları 3 dakika soteleyin.
6. Eti kızgın tavada 2 dakika pişirin.
7. Erişteyi sosla 2 dakika ısıtıp malzemeye karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri ayrı ayrı pişirmek renklerini korur ve eriştenin sulanmasını önler. Eti erişte hazırlanırken ince dilimler 10 dakikada yeterli tat alır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine susam serpip oda sıcaklığında servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam

Yumurta