

Sichuan Dan Dan Noodle

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılımlar 7/10

Dan dan noodle, buğday eriştesini Sichuan biberli acı yağ, susam ezmesi, soya sosu ve kıyma ile harmanla buluşturur.

Malzemeler

- 400 gr Buğday eriştesi
- 300 gr Dana kıyma
- 1 tatlı kaşık Sichuan biberi
- 4 yemek kaşığı Acı biber yağı
- 3 yemek kaşığı Susam ezmesi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Siyah sirke
- 4 dal Taze soğan
- 1 adet Salatalık
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Sichuan biberini tavada 1 dakika kokulandırtın.
- Kıymayı tavada 7 dakika çıtırana kadar kavurun.
- Soya sosu, siyah sirke, susam ezmesi ve acı yağları ekleyin.
- Erişteyi tuzlu suda 5 dakika haşlayın.
- Sostan kaselere paylaşın. Birkaç kaşık erişte suyu ekleyin.
- Erişteyi sosla harmanlayın. Üstüne kıyma harcını koyun.
- Taze soğan ve salatalıkları servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişte suyundan birkaç kaşık almak sosu parlak ve akışkan tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan, salatalıkları ve ekstra Sichuan yağı ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam

