

# Yakisoba

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~410 kcal

Açılış 7/10

Japon tavada noodle yemeği sebze, sos ve etle hızlı çevrilip sokak lezzeti gibi servis edilir.

## Malzemeler

- 400 gr Yakisoba noodle
- 300 gr Dana eti
- 250 gr Lahana
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Havuç
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Yakisoba sosu

## Yapılış

1. Yakisoba noodle 100°C sıcak suda 2 dakika açılıp süzülür.
2. Et dilimlerini kızgın tavada 3 dakika mühürleyin.
3. Lahana, havuç ve soğan ekleyip 5 dakika soteleyin.
4. Noodle tavaya alın, sebzeler ezilmesin diye maşa ile karıştırın.
5. Yakisoba sosunu ekleyip 4 dakika yüksek ateşte çevirin, beni shoga veya susamla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yağlı parçalar için eklenti yağa gerek yok, kendi yağıyla kızartılarak karamelize olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Rendelenmiş parmesan ve taze fesleğen yapraklarıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya