



## Noodle Reçeteleri





## MEE GORENG

### Malzemeler:

- 1 paket **Shandong Ramen Mae Ploy Yağda Biber**
- 1 y.kasığı Piliç göğüs
- 100 gr Yumurta (çırpılmış)
- 1 adet Kuru soğan (ince kıyılmış)
- 1/2 adet Domates (Soyulmuş, çekirdeksiz, küp doğranmış)
- 1 adet Soya filizi (tercihen sarı uçları ayıklanmış)
- 1 avuç Misket limonu (servis için)
- 2 dilim Kızarmış arpacık soğan
- 1 y.kasığı



### Sos karışımı:

- 1 y.kasığı **Lee Kum Kee Soya Sosu**
- 1 y.kasığı **Lee Kum Kee Fine Chili Sos**
- 3 y.kasığı Ketçap
- 4 y.kasığı Tavuk suyu



### Hazırlanışı:

Rameni, kaynar suda 3-4 dk haşlayın, süzdürün ve soğuk su ile yıkayın. Kızgın bir tavaya az sıvıyağ ekleyip, tavuk parçalarını kavurmaya başlayın. 30 sn kadar sonra yağda biberi ekleyin. Tavukların kızarmasına yakın soğanı ve arkasından sarımsağı ekleyin. Rameni ekleyip karıştırın ve sos karışımını dökün. Ramen sos karışımını emdiğinde, tavanın bir kenarına çekip açık tarafa yumurtayı dökün. Pişmeye başladığında yumurtayı da parçalara ayırarak ramenini içine karıştırın. Domatesi ve soya filizini de ekleyip kısa bir süre daha pişirin. Servis tabaklarına paylaşırıp, üzerine kızarmış arpacık soğan serpiştirerek ve misket limonu dilimi ile servis edin.



## TAVUK VE BROKOLİ UDON

### Malzemeler:

- 1 paket **Shandong Udon Noodle**
- 100 gr Brokoli
- 100 gr (ön haşlama yapılmış) Piliç göğüs (dilimlenmiş)
- 6 adet **Xiamen Kuru Shitake Mantarı**
- 2 adet Yeşil soğan (jülyen)
- 1 ç.kasığı **Tapioca Nişastası**
- 1 t.kasığı Kavrulmuş susam



### Sos karışımı:

- 4 y.kasığı **Lee Kum Kee Soya Sosu**
- 1 y.kasığı **Lee Kum Kee Hoisin Sos**
- 1 t.kasığı **Lee Kum Kee Susam Yağı**
- 1 ç.kasığı **Lee Kum Kee Sarımsaklı Biber Sosu**
- 4 y.kasığı Tavuk Suyu



### Hazırlanışı:

Udonları kaynar suda 3-4 dk haşlayın, süzdürün ve soğuk su ile yıkayın. Piliç göğsünü 5 dakika haşlayın. Soğuyunca küçük parçalara ayırın. Mantarları ılık suda yarım saat bekletin. Yumuşadıklarında süzdürün ve soteleyin. Sos karışımını bir tavaya alın, brokoli tavuk ve mantarları ekleyip kaynatın. Tapioca nişastası ile sosu koyulaştırın. Udonları sıcak suda kısa bir süre ıstın. Servis tabaklarına alıp, tavuk, brokoli karışımını üzerine dökün. En üste yeşil soğanları ve susamı serpiştirip servis edin.



## ERİK SOSLU ve SEBZELİ NOODLE

### Malzemeler:

- 100 gr **Xiamen Kuru Çin Eriştesi**
- 1 y.kasığı Sıvıyağ
- 1/2 adet Kuru soğan (jülyen)
- 1 adet Havuç (dilimlenmiş)
- 2 y.kasığı **Shandong Edamame**
- 2 y.kasığı **Chaokoh Dilimli Bambu Filizi**
- 2 t.kasığı Zencefil (püre)
- 1 diş sarımsak (püre)
- 1 adet Küçük kırmızı biber (ince kıyılmış)
- 1 ç.kasığı **Tapioca Nişastası**
- 1/2 subardağı Tavuk suyu

### Sos karışımı:

- 2 y.kasığı **Lee Kum Kee Erik Sos**
- 1 y.kasığı **Lee Kum Kee Soya Sos**
- Tuz ve biber

### Hazırlanışı:

Çin eriştesini derin bir kaba alıp üzerini kaplayacak kadar kaynar su ilave edin. 20-30 dk bekletin. Süzdürün. Yağı kızgın bir vok veya tavaya alın. Havuç, soğan ve bambu filizlerini iki dk soteleyin. Biberi, zencefil ve sarımsak püresini ekleyip kısa bir süre daha soteleyin. Sos karışımını ve tavuk suyunu ekleyin. 1 y.kasığı tavuk suyu ile çözdüğünüz tapioca nişastasını da ekleyin. Karışım hafifçe koyulaşana kadar ıstın. Çin eriştelere ekleyin. Tuzunu ve biberini kontrol edin. Ocaktan alıp sıcak servis edin.

## PAD THAI

### Malzemeler:

- 100 gr **Cock Marka Pirinç Çubuğu**
- 6 adet Karides (temizlenmiş)
- 2 diş Sarımsak (püre)
- 1 adet Arpacık soğan (ince kıyılmış)
- 2 adet Yeşil soğan (3 cm doğranmış)
- 1 avuç Soya Filizi
- 1 adet Yumurta
- Taze kişniş (servis için)
- Misket limonu dilimleri (servis için)

### Sos karışımı:

- 3 y.kasığı **Cock Marka Demirhindi Ezmesi**
- 2 y.kasığı **Sriracha** veya **Lee Kum Kee Fine Chili Sos**
- 2 y.kasığı **Lee Kum Kee Soya Sosu**
- 1 y.kasığı **Squid Balık sosu**
- 1/2 subardağı Tavuk suyu
- 2 y.kasığı Kahverengi şeker

### Hazırlanışı:

Pirinç çubuklarını derin bir kaba koyup, üzerini geçecek kadar kaynar su dökün. 20-30 dk bekletip süzdürün. Yumurtayı çırpın ve sade bir omllet yapın. Kenara alıp soğuyunca dilimleyin. Tavayı ısıtıp 1 kaşık sıvıyağ ilave edin. Karidesleri kızartın. Karidesler hazır olmak üzere iken, sarımsak, arpacık soğan ve yeşil soğanı ekleyin, birlikte kısa bir süre daha kavurun. Pirinç çubuklarını ve sosun yarısını tavaya alın. Pirinç çubukları sosu emdiğinde, soya filizini ve yumurtayı ilave edip, karıştırın. Tadını kontrol edip, damak zevkinize göre sosu artırabilirsiniz. Kişniş yaprakları ve misket limonu ile servis edin.



## TATLI EKŞİ BİFTEK NOODLE

### Malzemeler:

- 100 gr  
1 y.kaşığı  
2 diş  
2 t.kaşığı  
150 gr  
1/2 adet  
1 ç.kaşığı  
1/2 subardağı  
1/4 adet  
2 y.kaşığı  
1 avuç  
2 adet  
1/2 baş
- Xiamen Kuru Çin Eriştesi**  
Sıvıyağ  
Sarımsak (püre)  
Zencefil (ince kıyılmış)  
Dana eti (tercihen bonfile)  
ince dilimlenmiş  
Kırmızıbiber  
(ince dilimlenmiş)  
**Tapioca Nişastası**  
Tavuk suyu  
Misket limonu suyu  
Bezelye (haşlanmış)  
Soya filizi  
Yeşil soğan (jülyen)  
Kişniş (yaprak)



### Sos karışımı:

- 2 y.kaşığı  
1 y.kaşığı  
1 y.kaşığı  
1 t.kaşığı
- Lee Kum Kee Soya Sosu**  
**Mitsukan Mirin Honteri**  
**Mitsukan Pirinç Sirkesi**  
Şeker

### Hazırlanışı:

Noodle'ları derin bir kaba alın ve üzerini kaplayacak kadar kaynar su döküp, 20-30 dk kadar bekletin ve süzdürün. Kızgın bir voka veya tavada, etleri 1dk kadar soteleyin, sarımsak, zencefil ve kırmızı biberleri ekleyin. Kısa bir süre daha soteleyin. Sos karışımını , tavuk suyunu ve az bir tavuk suyuyla çözdüğünüz tapioca nişastasını ekleyin. Kaynatın ve hafifçe koyulaşmasını sağlayın. Noodle, limon suyu ve bezelyeyi ekleyip, 1-2 dk daha pişirin. Üzerine yeşil soğan ve kişniş serpiştirerek servis edin.

## KARİDESLİ UDON NOODLE

### Malzemeler:

- 1 paket  
8 adet  
60 gr  
1/2 ad  
1 y.kaşığı
- Shandong Udon Noodle**  
Orta boy karides  
(temizlenmiş)  
Brokoli  
(ön haşlama yapılmış)  
Kırmızı biber (jülyen)  
**Shandong Kizami Shoga**  
(kırmızı rende zencefil  
turşusu)



### Sos karışımı:

- 2 y.kaşığı  
2 y.kaşığı  
1 y.kaşığı  
1 ç.kaşığı
- Lee Kum Kee İstiridye Sos**  
Ketçap  
**Waner Vasabi**  
**Lee Kum Kee Susam Yağı**

### Hazırlanışı:

Udonları kaynar suda 3-4 dk haşlayın, süzün ve soğuk su ile yıkayın. Karidesleri kaynar suda 1-2 dk haşlayın ve bir kenara alın. Büyükçe bir tavaya az sıvıyağ dökün. Brokoli ve biberleri tavanın bir tarafına, udonları diğer tarafına alın, birbirine karıştırmadan, udonları sık sık karıştırarak hafif kızartın. Udonlar hafif renk aldığı anda ve sebzeler ısındığında, sos karışımında ekleyin ve hepsini karıştırın. Servis tabağına alıp üzerine kızami shoga ekleyerek servis edin.



## TAVUKLU ve SATAY SOSLU ÇİN ERİŞTESİ

### Malzemeler:

- 100 gr  
100 gr  
1 adet  
1/2 adet  
1/2 adet  
1 ç.kaşığı  
1 ç.kaşığı  
1 y.kaşığı
- Xiamen Kuru Çin Eriştesi**  
Piliç Göğüs (dilimlenmiş)  
Yeşil dolmalık biber (dilimlenmiş)  
Havuç (jülyen)  
Kuru soğan(dilimlenmiş)  
Sarımsak (püre)  
**Lee Kum Kee Susam Yağı**  
Yer Fıstığı

### Sos karışımı:

- 2 y.kaşığı  
1 y.kaşığı  
3 y.kaşığı
- Lee Kum Kee Satay Sos**  
**Lee Kum Kee İstiridye Sos**  
Tavuk suyu

### Hazırlanışı:

Çin eriştesini derin bir kaba koyup, üzerine aşacak kadar kaynar su dökün. 20-30 dk bekletin. Süzdürün. Tavuk dilimlerini susam yağı ve biraz tuzla soteleyin. Renk almaya başladıklarında sarımsağı ekleyin ve kısa bir süre daha soteleyin. Soğanı, biberi ve havuçları ekleyip, sebzeleri fazla öldürmeden bir süre daha soteleyin. Sos karışımını ve çin eriştesini ekleyin, karıştırın ve üzerine yer fıstığı serpiştirip servis edin.

## TOBAN DJAN SOSLU SOBA NOODLE

### Malzemeler:

- 1 paket  
150 gr  
1/2 adet  
2 diş  
4 y.kaşığı  
1 adet  
1 y.kaşığı
- Shandong Soba Noodle**  
Piliç göğüs veya but  
(biçikle çok ince kıyılmış)  
Kuru soğan (ince kıyılmış)  
Sarımsak (püre)  
Tavuk suyu  
Küçük acı biber (isteğe bağlı)  
Yeşil soğan(ince kıyılmış)

### Sos Karışımı:

- 1,5 y.kaşığı  
1 y.kaşığı
- Lee Kum Kee Biberli Fasulye Sosu (Toban Djan)**  
**Lee Kum Kee Hoisin Sos**

### Hazırlanışı:

Sobayı kaynar suda 3-4 dakika haşlayın, süzdürün ve soğuk su ile yıkayın. Kızgın bir tavada soğan, sarımsak ve biberi acı biberi ile 30 sn kadar soteleyin ve tavuk parçalarını ilave edip, tavuklar pişene kadar sotelemeye devam edin. Sos karışımını ve tavuk suyunu ekleyip 1 dk kadar pişirin. Makarnayı sıcak suda tekrar ısıtın ve tabaklara paylaşın, sosu üzerine dökün ve yeşil soğanı serpiştirip servis edin.



### MEE GORENG

Piliç parçaları, domates, soya filizi ve yumurta, ramen ve özel sos ile hazırlanmış, Singapur tarzı noodle yemeği.

### TAVUK VE BROKOLİ UDON

Piliç parçaları, brokoli, shitake mantarı, udon ve özel Çin soslarının karışımı ile hazırlanan noodle yemeği.

### ERİK SOSLU, SEBZELİ NOODLE

Brokoli, soğan, bambu filizi, çin erişttesi ve erik sosu ile hazırlanmış noodle yemeği.

### KARİDESLİ TAYLAND PİRİNÇ ÇUBUKLARI

Karides, yeşil soğan, soya filizi, yumurta, pirinç çubukları ve özel Tayland sosu ile hazırlanmış noodle yemeği.

### TATLI-EKŞİ BİFTEK NOODLE

Zencefil, dana eti, kırmızı biber, soya filizi, bezelye, Çin erişttesi ve özel tatlı ekşi sos karışımı ile hazırlanmış noodle yemeği.

### KARİDESLİ UDON NOODLE

Karides, brokoli, kırmızı biber, udon ve özel istiridye-vasabi sosu ile hazırlanmış noodle yemeği.

### TAVUK VE SATAY SOSLU ÇİN ERİŞTESİ

Piliç parçaları, yeşil biber, havuç, soğan, Çin erişttesi ve satay sosu ile hazırlanmış noodle yemeği.

### TOBAN DJAN SOSLU SOBA NOODLE

İnce kıyılmış piliç eti, sarımsak, soğan ve biberli fasulye sosu (Toban Djan) ile hazırlanan sos, soba noodle üzerinde servis edilir.

**SOBA:** Siyah buğday unu ile hazırlanmış ince Japon erişttesi.

**UDON:** Beyaz buğday unu ile hazırlanmış, kalın Japon erişttesi

**RAMEN:** Yumurtalı hamurdan hazırlanmış, ince Japon erişttesi.

**ÇİN ERİŞTESİ:** Çin mutfağında, sotelerde ve çorbalarda kullanılan, standart buğday erişttesi.

**PİRİNÇ ÇUBUĞU:** Pirinç unu ile hazırlanmış uzakdoğu makarnası.



Detaylı bilgiye  
[www.kozagida.com.tr](http://www.kozagida.com.tr)  
adresinden ulaşabilir.



Siparişleriniz için  
**0212 332 20 40**  
no'lu telefonu  
arayabilirsiniz.