



Noodle Reçeteleri 2



www.kozamutfak.com.tr



DANA ETLİ NOODLE

Malzemeler:

100 gr	Xiamen Çin Eriştesi
100 gr	İnce dilimlenmiş dana eti
1 diş	Sarımsak (dilimlenmiş)
1 t. kaşığı	Taze zencefil rendesi
5 - 6 adet	Silver River (11 cm) Kuşkonmaz
	(ikiye bölünmüş)
1/4 adet	Havuç (ince dilimlenmiş)
1/4 adet	Kuru soğan (ince dilimlenmiş)
1 avuç	Soya filizi
1 t. kaşığı	Lee Kum Kee Sarımsaklı
	Siyah Fasulye Sosu
1 y. kaşığı	Lee Kum Kee İstiridye Sosu

Marinasyon için: 1 t. kaşığı Lee Kum Kee koyu soya sosu, 1 ç. kaşığı susam yağı, 1 ç. kaşığı tapyoka nişastası, 1 ç. kaşığı şeker

Hazırlanışı:

Diğer malzemeleri hazırlarken, eti marinasyon malzemesi ile karıştırın ve bir kenara alın. Daha sonra bir tavada iki yemek kaşığı sıvı yağ ısıtın, eti ilave edin. Kısa bir süre soteleyin ve siyah fasulye sosunu ilave edin. Etler piştiğinde başka bir kaba alın. Tavaya tekrar sıvıyağ koyun, sarımsakları ve zencefili ilave edin. Sebzeleri de ilave edip, çok öldürmeden soteleyin. Noodle' yi ilave edin ve yüksek ateşte 30 sn. daha kavurun. İstiridye sosunu ilave edin. Son olarak daha önce hazırladığınız eti ilave edin. Bir tabağa alıp yeşil limon dilimleri ile servis edin.



SOYA SOSLU RAMEN

Malzemeler:

1 adet	Taze Dondurulmuş Ramen Noodle
1 diş	Sarımsak (püre)
1 t. kaşığı	Taze zencefil (püre)
1 t. kaşığı	Lee Kum Kee Susam Yağı
2 su bardağı	Tavuk suyu
1/2 su bardağı	Ajinomoto Hondaşi
3 y. kaşığı	Yamasa Soya Sosu
1 ç. kaşığı	Şeker

Garnitür: Küçük bir parça haşlanmış balık veya karides, **shitake mantarı**, soya filizi, yeşil soğan

Hazırlanışı:

Sarımsak ve zencefili susam yağında hafifçe kavurun ve tavuksuyu ile hondaşi karışımını ilave edin (1 su bardağı kaynar suya 1,5 çay kaşığı kadar hondaşi ekleyip karıştırarak elde edebilirsiniz). Kaynamaya başlayınca, şekeri ve soya sosunu ilave edin. Acılı bir lezzet için bu aşamada içerisine bir miktar acı sos da ilave edebilirsiniz. Tuzunu kontrol edip gerekiyorsa bir tutam tuz ilave edin. Süzdürün. Bu arada ramen kaynar suda 5 - 6 dk haşlayın. Garnitür olarak kullanacağınız mantar ve balığı da haşlayın. Daha sonra ramen bir kaseye alıp, üzerine hazırladığınız çorbayı ilave edin. En üste garnitürleri yerleştirip servis edin.



MİSO SOSLU UDON

Malzemeler:

100 gr	Namka Seimen Kuru Udon Noodle
1 diş	Sarımsak (püre)
1 t. kaşığı	Zencefil (püre)
100 gr	Mantar (yabani veya kültür)
1,5 y. kaşığı	Yamasa Soya Sosu
1 t. kaşığı	Hikari Aka Miso
4 - 5 y. kaşığı	Tavuk suyu
1 y. kaşığı	Maydanoz (ince kıyılmış)
1 t. kaşığı	Susam (kavrulmuş)
1 t. kaşığı	Kırmızı Rende Zencefil Turşusu

Hazırlanışı:

Udonu 10 - 12 dk. haşlayın, süzdürün ve yıkayın. Eğer saklayacaksanız, susam yağı ile hafifçe harmanlayın. Bir tavada 2 yemek kaşığı sıvıyağ ısıtın. Sarımsak ve zencefili kısa bir süre soteleyin. Mantarı ilave edin ve mantarlar kavrulana kadar yüksek ısıda pişirin. Tavuk suyuna soya sosu ve misoyu ilave edip tavaya ekleyin ve çektin. Udonu ekleyin, kalan sosu emmesini sağlayın ve ocağı kapatın. Maydanozu ve susamı karıştırıp bir kaseye alın. Rende zencefil turşusu ile servis edin.



SEBZELİ NOODLE

Malzemeler:

100 gr
150 gr
1 diş
1 t. kaşığı
2 y. kaşığı
1/2 ç. kaşığı
1 t. kaşığı

Xiamen Çin Eriştesi
Silver River Uzakdoğu Sebze Karışımı
Sarımsak
Taze zencefil püresi
Lee Kum Kee Tavuk Marinasyonu
Tapyoka Nişastası
Kırmızı Rende Zencefil Turşusu

Hazırlanışı:

Çin eriştesini derin bir kaba alın. Üzerine kaynar su döküp yumuşayana kadar bekletin ve süzün. Sebzeleri 30 sn. kadar kaynar suda haşlayın ve süzdürün. Bir tavada iki yemek kaşığı sıvıyağ ısıtın. Sarımsak ve zencefilli hafifçe soteleyin ve sebzeleri ilave edin. Yüksek ateşte kısa bir süre soteleyin. Çin eriştesini ilave edin. Nişastayı sosla karıştırın ve sosu da ilave edin. Yüksek ateşte kısa bir süre soteleyin ve bir kasede, üzerinde kırmızı zencefilli birlikte servis edin.



PİLİÇ ETLİ SOBA NOODLE

Malzemeler:

100 gr
150 gr
3 adet
1/4 adet
1/4 adet
2 adet

Namka Seimen Kuru Soba Noodle
Piliç but (ince dilimlenmiş)
Shandong Kuru Shitake Mantarı
Havuç (ince dilimlenmiş)
Kabak (ince dilimlenmiş)
Yeşil soğan (2 cm kesilmiş)

Marinasyon için: 1 t. kaşığı Lee Kum Kee soya sosu, 1 ç. kaşığı Lee Kum Kee susam yağı, 1 ç. kaşığı tapyoka nişastası

Sos için:

3 y. kaşığı
1/2 y. kaşığı
1/2 y. kaşığı
75 ml
1/2 ç. kaşığı

Lee Kum Kee Hoisin Sos
Lee Kum Kee Fine Chili Sos
Ketçap
Su
Tapyoka Nişastası

Hazırlanışı:

Soba noodle' yi 3 - 4 dk. haşlayıp süzdürdükten sonra yıkayın ve az susam yağı ile harmanlayın. Kuru shitake mantarını birkaç dakika haşlayıp dilimleyin. Piliç butlarını marinasyon malzemesi ile karıştırın. Bir tavada iki yemek kaşığı sıvıyağ kızdırıp tavuk butlarını ilave edin. 1 - 2 dk. soteleyin. Sebzeleri ilave edin ve yüksek ateşte kısa bir süre daha soteleyin. Sos karışımını ilave edin ve 1 dk kadar kaynatın. Sobayı, sıcak suda kısa bir süre ısıtıp süzdürün ve bir tabağa alın. Üzerine tavuklu karışımı ilave edin.



KARİDESLİ VE SEBZELİ NOODLE

Malzemeler:

100 gr
100 gr
100 gr
1 diş
1 t. kaşığı
1 t. kaşığı

Xiamen Çin Eriştesi
Uzakdoğu Sebze Karışımı
Karides (ayıklanıp temizlenmiş)
Sarımsak (püre)
Zencefil (püre)
Kırmızı Rende Zencefil Turşusu

Sos için:

3 y. kaşığı
1/2 ç. kaşığı

Lee Kum Kee Çin Marinasyonu
Tapyoka Nişastası

Hazırlanışı:

Çin eriştesini derin bir kaba alıp üzerine kaynar su koyun ve yumuşayana kadar bekletin. Süzdürün. Sebze karışımını 30 sn. kaynar suda haşlayıp süzdürün. Nişastayı Çin marinasyonu ile karıştırın. Bir tavaya sıvıyağ ilave edip sarımsak ve zencefilli hafifçe soteleyin. Karidesleri ilave edin. Pişmesine yakın sebzeleri ilave edin. Çin eriştesini de ekleyip, kısa bir süre yüksek ısıda soteleyin ve sosu ilave edin. Tekrar kısa bir süre yüksek ısıda soteleyip, bir kaseye alın. Üzerinde rende zencefil turşusu ile servis edin.



KARİDESLİ UDON NOODLE

Malzemeler:

1 paket
100 gr
1 t. kaşığı
1/4 adet
1/4 adet
1 avuç
1 y. kaşığı
1 y. kaşığı
1 t. kaşığı
1 t. kaşığı

Dondurulmuş Taze Udon
Karides (temizlenmiş)
Taze zencefil rendesi
Kırmızıbiber
Sarı biber
Soya filizi

Lee Kum Kee Sarımsaklı Biber Sosu
Lee Kum Kee İstiridye Sosu
Susam (kavrulmuş)
Kırmızı Rende Zencefil Turşusu

Hazırlanışı:

Udonu kaynar suda 7 - 8 dk. haşlayın, süzdürün ve soğuk suyla yıkayın. Daha sonra kullanmak üzere dolapta saklayacaksınız biraz susam yağı ile harmanlayıp bir kaba alın. Bir tavada 1 kaşık sıvı yağ ısıtın ve udonu tavaya geniş bir şekilde yayıp her iki tarafını da hafifçe renk alana kadar kızartın ve bir tabağa alın. Tavaya tekrar sıvıyağ ilave edip, zencefilli ekleyin. Karidesleri ve biberleri de ilave edip çok öldürmeden soteleyin. Daha sonra soya filizini ilave edin. Sarımsaklı biber sosunu ve ıstiridye sosunu 1 y. kaşığı su ile karıştırıp tavaya ilave edin ve udonu da tavaya döndürün. Güzelce harmanlayın. Tavanın altını kapatıp susamı ilave edin. Bir kaseye alın, üzerinde rende zencefil turşusu ile servis edin.

DANA ETLİ NOODLE

Çin eriştesi, siyah fasulye sosu ile lezzetlendirilmiş dana eti dilimleri, zencefil, havuç, soğan, soya filizi ve istiridye sosu ile tavada kavrulur.

SOYA SOSLU RAMEN

Ramen noodle, soya sosu ile lezzetlendirilmiş, balık ve tavuk suyu karışımı çorbasında, yeşil soğan, shitake mantarı, balık ve soya filizi ile birlikte servis edilir.

MİSO SOSLU UDON

Zencefil, sarımsak, mantar soya sosu, miso ve tavuk suyu ile hazırlanmış sosta pişirilerek, udon noodle ile harmanlanır. Maydanoz, susam ve kırmızı zencefil turşusu ile servis edilir.

SEBZELİ NOODLE

Geleneksel çin eriştesi, uzakdoğu sebze karışımı ve soya bazlı özel sosu ile yüksek ısıli tavada kavrulur.

KARİDESLİ VE SEBZELİ NOODLE

Geleneksel çin eriştesi, karides ve uzakdoğu sebze karışımı ile yüksek ısıli tavada sotelenir, soya sosu ve baharatlardan oluşan özel sos ile lezzetlendirilir.

PİLİÇ ETLİ SOBA NOODLE

Piliç but eti, havuç, kabak, shitake mantarı ve yeşil soğanla kavrulup, hoisin ve acı biber sosu ile lezzetlendirilir, soba noodle üzerinde servis edilir.

KARİDESLİ UDON NOODLE

Udon noodle, zencefil, renkli biberler, soya filizi, sarımsaklı biber ve istiridye soslari ile tavada kavrulur, susam ve zencefil turşusu ile servis edilir.



Detaylı bilgiye
www.kozagida.com.tr
adresinden ulaşabilir,



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