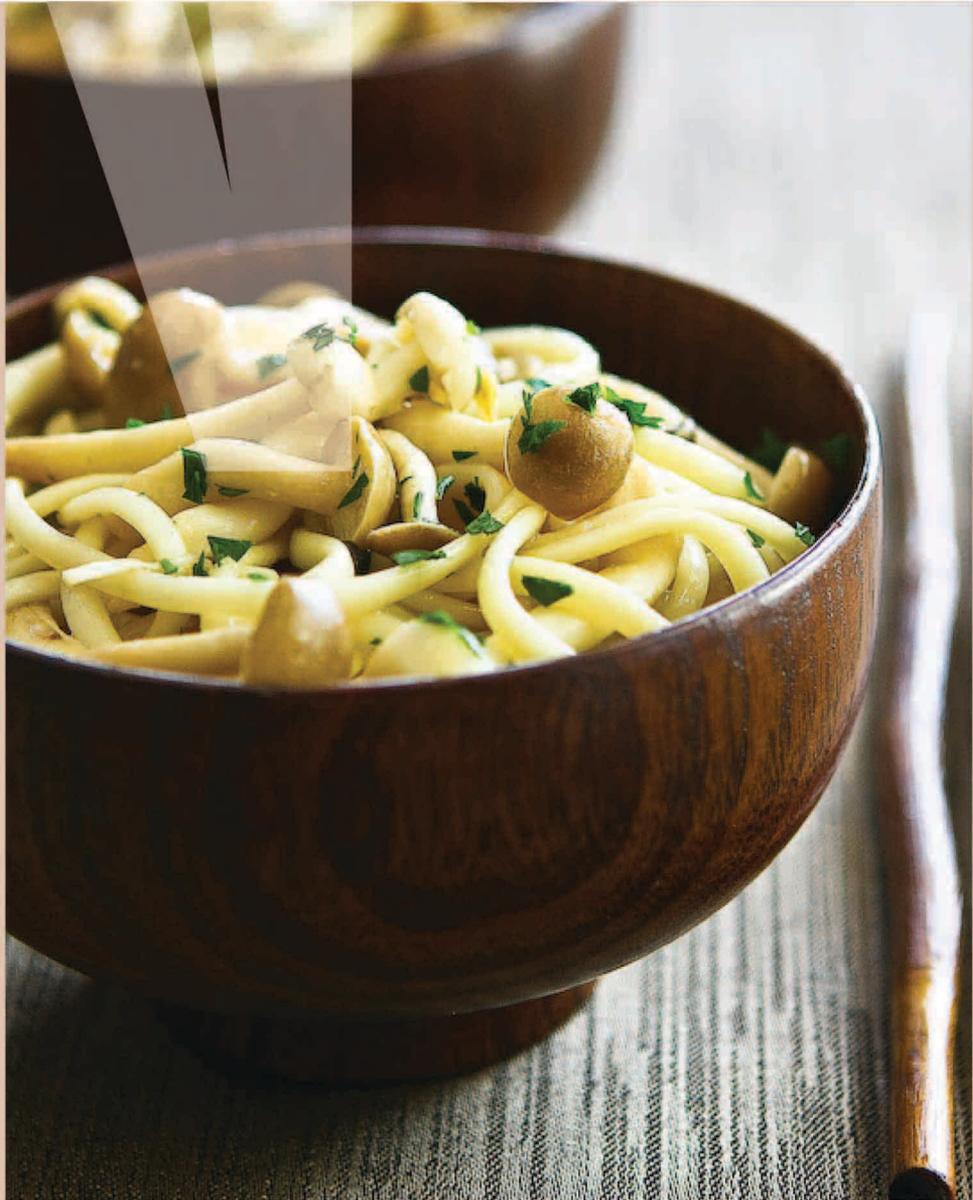


Noodle Uygulaması



KARİDESLİ ÇİN ERİŞTESİ



Malzemeler

5 adet Orta Boy Karides
100 gr **Xiamen Yumurtalı Çin Eriştesi**
2 y.kaşığı Sıvı Yağ
1/2 adet Kuru Soğan (yarım ay şeklinde doğranmış)
1/2 adet Havuç (ince şeritler halinde kesilmiş)
1 t.kaşığı Doğranmış Zencefil
1/2 adet Kırmızı Kopya Biberi (ince şeritler halinde doğranmış)
Sarımsak

Sos Karışımı

1 y.kaşığı

5 y.kaşığı
1 tutam
1 y.kaşığı
1 t.kaşığı

Lee Kum Kee Sarımsaklı Siyah Fasulye Sosu
Ananas Suyu
Toz Şeker
Lee Kum Kee Soya Sosu
Nişasta

Hazırlanışı

Yumurtalı çin eriştesini derin bir kaba alıp üzerini kaplayacak kadar kaynar su ilave edin. 20 dakika bekletip süzdürün. Kızgın bir wok veya tavaya yağı koyup kızdırın. Zencefil ve sarımsağı ilave edip 10 saniye kadar soteleyin. Karidesleri ilave edin, 30 saniye kadar soteleyin. Soğanı, havucu ve kırmızı kopya biberini ilave edin. 2 dakika daha pişirin. Bir yemek kaşığı su ve yumurtalı erişteyi ilave edin. Sos karışımını ekleyip karıştırın ve tavadan alıp sıcak servis edin.

PİLİÇLİ UDON NOODLE



Malzemeler

100 gr
100 gr
50 gr
50 gr
1 adet
1 diş
1 t.kaşığı
40 gr
2 y.kaşığı

Jfc Udon
Piliç Göğüs (ince uzun kesilmiş)
Shandong Kuru Şitake Mantarı (haşlanmış ince doğranmış)
Kültür Mantarı (ince dilimlenmiş)
Taze Soğan (ince kıyılmış)
Sarımsak (ince dilimlenmiş)
Zencefil (ince kıyılmış)
Beyaz Lahana (ince şerit doğranmış)
Sıvı Yağ

Karışım

1 y.kaşığı
1 y.kaşığı
1 ç.kaşığı
1 tutam
1 ç.kaşığı

Lee Kum Kee Hoisin Sos
Lee Kum Kee Soya Sosu
Lee Kum Kee Susam Yağı
Şeker
Nişasta

Hazırlanışı

Udonları kaynar suda 3-4 dakika haşlayın, soğuk su ile yıkayın. Kızgın bir tavaya yağı koyup, içine sarımsak ve zencefil atın. Ardından piliçleri ekleyin. Bir dakika soteledikten sonra mantarları ve lahanayı ilave edin. Bir dakika soteledikten sonra bir yemek kaşığı su ve udonları ilave edin. Biraz pişirin, sos karışımını ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın, taze soğanları üzerine serpiştirin ve sıcak servis edin.

SOMEN ÇORBASI



Malzemeler

80 gr
1 t.kaşığı
2 s.bardağı
1 t.kaşığı

1 t.kaşığı

1 diş
1 t.kaşığı
4 y.kaşığı

Garnitür

1 parça
1/2 adet
2 adet

3 adet

Jfc Somen

Lee Kum Kee Susam Yağı
Tavuk Suyu

Mizkan Mirin Honteri (alkolsüz pişirme pirinç şarabı)
Shinshu Shiro Miso

(beyaz soya fasulyesi ezmesi)

Sarımsak (kıyılmış)
Zencefil (kıyılmış)
Lee Kum Kee Soya Sosu

Piliç But (haşlanmış)

Yumurta (haşlanmış)

Silver River Yeşil Kuşkonmaz (17 cm) (haşlanmış)

Shandong Kuru Şitake Mantarı (ikiye bölünmüş, haşlanmış)

Hazırlanışı

Someni derin bir kaba alın, üzerine geçecek kadar sıcak su koyun, yumuşayana kadar bekletin ve süzün. Zencefil ve sarımsağı susam yağında soteleyin, tavuk suyunu ilave edin. Kaynamaya başlayınca içine soya sosu, mirin ve miso ilave edin. Kaynayınca süzün. Someni kaynar suda kısa bir süre ısıtıp derin bir çorba kasesine alın. Üzerine süzdüğünüz karışımı dökün. Garnitürlerinizi üzerine yerleştirin ve tadını kontrol edin. Dilerseniz biraz acı sos veya soya sosu ilave edebilirsiniz.

SEBZELİ SOBA NOODLE



Malzemeler

100 gr
50 gr

1 y.kaşığı
1/2 adet
1 diş
1/2 adet
1 tutam
1 tutam

Sos İçin

1 ç.kaşığı
1 y.kaşığı
1 t. kaşığı
1 y. kaşığı
1 ç.kaşığı

Shandong Soba

Silver River Bahçe Sebze Karışımı (haşlanmış)

Sıvı Yağ

Kırmızı Kopya Biberi (şerit halinde kesilmiş)

Sarımsak (kıyılmış)

Kırmızı Soğan (şerit halinde kesilmiş)

Kırmızı Çili Biberi (kıyılmış)

Thai World Siyah Susam Tohumu

Şeker

Lee Kum Kee İstiridyeye Sosu

Lee Kum Kee Erik Sosu

Lee Kum Kee Soya Sosu

Toz Şeker

Hazırlanışı

Sobayı kaynar suda 3-4 dakika haşlayın. Süzdürüp soğutun ve hafifçe yağlayıp bir kenarda bekletin. Kızgın wok tavaşına sıvı yağı koyun. Soğanı, sarımsağı ve kırmızı çili biberini 30 saniye soteleyin. Ardından kırmızı kopya biberini ilave edin, 30 saniye kadar soteleyin. Bahçe sebze karışımını ve sobayı ilave edin. Biraz soteledikten sonra şos karışımını ilave edin. Kısa bir süre daha soteleyip ocaktan alın. Üzerine siyah susam serpererek servis edin.

ERİŞTELİ ÇİN BÖREĞİ



Malzemeler

50 gr
4 adet
1 ç.kaşığı
3 adet
3 adet

Thai World Fasulye Eriştesi Spring Home Çin Böreği Yufkası (20 cm)

Zencefil (küçük kıyılmış)
Orta Boy Karides
Shandong Yeşil Kuşkonmaz (17 cm)
(küp doğranmış)
Brokoli (küçük parçalara ayrılmış)
Havuç (jülyen kesilmiş)
Toz Şeker

Lee Kum Kee İstiridye Sosu

Kuru Soğan (jülyen dilimlenmiş)

Ayçiçek Yağı

Lee Kum Kee Soya Sosu

Servis İçin

2 y.kaşığı

Mae Ploy Çin Böreği Sosu

Hazırlanışı

Derin bir kaba fasulye eriştesini koyup, üzerine geçecek kadar su ilave edin ve 15 dakika bekletip süzün. Daha sonra bir makas yardımıyla birkaç yerinden eriştelere kesin. Kızgın bir tavaya yağı koyup, zencefil ve karidesi kısa bir süre soteleyin. Havuç, soğan, kuşkonmaz ve brokoliyi ilave edin. Bir dakika daha soteleyip soya sosu ve ıstiridye sosunu ilave edin. Bir kaşık su ilave edip kaynatın ve kenara alın. Fasulye eriştesini soya sosu ve şekerle karıştırın. Çin böreği yufkasını düz bir zemine serin. Üzerine karides karışımını ve fasulye eriştesinden bir parça yerleştirip kenarlarını içeri kıvrarak sarın. Birleşme yerini unlu su karışımı ile fırçalayarak birbirine yapışmasını sağlayın. Derin yağda 180°C de altın sarısı renk alana kadar kızartın ve yanında çin böreği sosu ile bambu sepetler içinde servis edin.

ETLİ RAMEN



Malzemeler

1 paket
1 t.kaşığı
1 y.kaşığı
1 t.kaşığı
1 avuç
1 tutam
1 tutam
1 tutam

Shandong Ramen

Sarımsak (ince kıyılmış)

Ayçiçek Yağı

Zencefil (ince kıyılmış)

Ispanak (ayıklanmış - doğranmış)

Taze Kişniş

Soya Filizi

Thai World Siyah Susam Tohumu

Marinasyon

100 gr
1 t.kaşığı
1 tutam

Jülyen Kesilmiş Dana Eti

Lee Kum Kee Soya Sosu

Nişasta

Sos Karışımı

1 y.kaşığı
1 ç.kaşığı
1 ç.kaşığı
1 ç.kaşığı

Lee Kum Kee Soya Sosu

Lee Kum Kee Guillin Acı Biber Sosu

Lee Kum Kee Susam Yağı

Toz Şeker

Hazırlanışı

Eti marinasyon malzemeleri ile bir saat dinlendirin. Rameni kaynar suda 3-4 dakika haşlayın ve süzdürüp bir çay kaşığı susam yağı ile karıştırın. Bir kenarda bekletin. Kızgın wok tavasına yağı koyun ve eti ilave edin. Kısa bir süre soteleyip sarımsak ve zencefil de ilave ederek sotelemeye devam edin. Soğanı ve ıspanağı ilave edin. Hemen ardından rameni tavaya alın, karıştırarak bir dakika kadar soteleyin. Son olarak soya filizini ilave edip kısa bir süre karıştırıp tavadan alın. Tuzunu kontrol edip gerekiyorsa soya sosu ilave edin. Servis ederken üzerine siyah susam tohumu ve taze kişniş ekleyin.

MADRAS NOODLE



Malzemeler

2 parça
2 y.kaşığı
1/2 adet
2 adet
1 adet
1 ç.kaşığı
1 diş
1 t.kaşığı
1 dilim
1 avuç
1 adet
2 y.kaşığı

Xiamen Yumurtalı Çin Eriştesi

Ayçiçek Yağı

Havuç (şerit doğranmış)

Mini Mısır (ikiye bölünmüş)

Piliç But (haşlanmış)

Patak's Madras Köri Ezmesi

Sarımsak (kıyılmış)

Zencefil (kıyılmış)

Yeşil Limon

Brokoli (doğranmış, yarı haşlanmış)

Taze Soğan (doğranmış)

Lee Kum Kee Soya Sosu

Hazırlanışı

Derin bir kaba çin eriştesini koyun ve üzerine kaynar su ilave edin. 20 dakika bekletin ve süzün. Kızgın bir wok tavasına yağı koyun. Havucu, sarımsağı, zencefilini içine atın, 1 dakika kadar soteleyin. Ardından piliç, mini mısır ve brokoliyi atın. Bir yemek kaşığı su ilave edin ve madras köri ezmesini ekleyin. Kısa bir süre soteledikten sonra, çin eriştesini ilave edin. Hızlıca soteleyin, taze soğanı ve soya sosunu ilave edin. Servis ederken yanında bir parça yeşil limon bulundurun.

YEŞİL KÖRİLİ PAD THAI



Malzemeler

100 gr
100 gr
1 t.kaşığı
1 tutam
2 y.kaşığı
1 adet
1 tutam
1 y.kaşığı
1 y.kaşığı

Thai World Pirinç Çubuğu (3 mm)

Orta Boy Karides

Mae Ploy Yeşil Köri Ezmesi

Taze Kişniş (kıyılmış)

Lee Kum Kee Soya Sosu

Taze Soğan (doğranmış)

Caju Fıstığı (kavrulmuş)

Ayçiçek Yağı

Chaokoh Hindistan Cevizi Sütü

Hazırlanışı

Derin bir kasenin içine pirinç çubuğunu koyup üzerine geçecek kadar sıcak su dökün ve 20 dakika kadar bekletin. Yumuşayınca süzün ve bir kenara kaldırın. Kızgın wok tavasına yağı koyun, karidesleri ilave edin ve 3 dakika kadar soteleyin. Yeşil köri ezmesini ilave edin ve aromalar ortaya çıkana kadar kısa bir süre soteleyin. Hindistan cevizi sütünü ve ardından pirinç çubuklarını ilave edin. Sürekli karıştırarak, soya sosunu ilave edin. Taze soğan, kişniş ve fıstığı ilave edip karıştırın. Bir kaseye alıp yanında bir dilim yeşil limon ile servis edin.

ETLİ VE SEBZELİ PİRİNÇ ERİŞTESİ



Malzemeler

100 gr
100 gr
100 gr

Xiamen Pirinç Eriştesi

Bonfile (ince doğranmış)

Shandong Kuru Şitake Mantarı

(haşlanmış ince dilimlenmiş)

Kuru Soğan (jülyen kesilmiş)

Havuç (jülyen kesilmiş)

Kırmızı Dolmalık Biber (jülyen kesilmiş)

Sarı Dolmalık Biber (jülyen kesilmiş)

İstiridye Mantarı (jülyen kesilmiş)

Ayçiçek Yağı

Mantar ve et marinasyonu

1 y.kaşığı
1 t.kaşığı
1 t.kaşığı
1 ç.kaşığı
1 tutam

Lee Kum Kee Soya Sosu

Mizkan Mirin Honteri (alkolsüz pişirme şarabı)

Şeker

Lee Kum Kee Susam Yağı

Toz Karabiber

Sos Karışımı

1 y.kaşığı
1 t.kaşığı
1 t.kaşığı
1 y.kaşığı
Tuz
Karabiber

Lee Kum Kee Soya Sosu

Şeker

Lee Kum Kee Susam Yağı

Susam

Hazırlanışı

Derin bir kaba pirinç eriştesini alın, üzerine sıcak su koyup 15 dakika bekletin, yumuşayınca süzün, bir makasla üç parçaya bölün, bir çay kaşığı susam yağı ile karıştırın. Eti ve mantarı, marinasyon sosu ile karıştırın. Kızgın wok tavasına soteleyin ve bir kaba alın. Sebzeleri de aynı şekilde soteleyin, aynı kaba alın. Süzdüğünüz erişteyi bir yemek kaşığı yağ ile soteleyin, geniş bir kaba alın. Sotelenmiş sebzeleri, eti ve sos karışımını ilave edin. Son olarak biraz susam karıştırın ve servis edin.



MENÜ

KARİDESLİ ÇİN ERİŞTESİ

Siyah fasulye sosu ile lezzetlendirilmiş, sebze ve karidesli Çin eriştesi

PİLİÇLİ UDON NOODLE

Hoisin ve soya sosu ile lezzetlendirilmiş, mantarlı ve piliç etli Japon makarnası

SOMEN ÇORBASI

Geleneksel Japon tatları ile lezzetlendirilmiş tavuk çorbası içinde, somen noodle, piliç, yumurta ve sebze garnitürleri ile

SEBZELİ SOBA NOODLE

Erik ve ıstiridyе soslari ile lezzetlendirilmiş, kepekli Japon makarnası

ERİŞTELİ ÇİN BÖREĞİ

İçli sebze, karides ve fasulye eriştesi ile doldurulmuş , çıtır Çin böreği ruloları, Çin böreği sosu ile birlikte

ETLİ RAMEN

Leziz bir acı biber sosu ile hafifçe lezzetlendirilmiş, etli ve sebzeli taze Japon makarnası

MADRAS NOODLE

Leziz madras körisi ile lezzetlendirilmiş, tavuklu ve sebzeli Çin eriştesi

YEŞİL KÖRİ PAD TAHI

Tayland pirinç çubukları ile hazırlanmış, yeşil köri ve hindistancevizi ile lezzetlendirilmiş, karidesli noodle

ETLİ VE SEBZELİ PİRİNÇ ERİŞTESİ

Hafif tatlı bir sosla lezzetlendirilmiş, etli, mantarlı ve sebzeli, incecik pirinç erişteleri



kemberburgaz caddesi 25/3 ayazağa mahallesi 34396 şişli istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr
kozamutfak.com.tr