

MENÜ

TERİYAKİ SOSLU, DANA ETLİ NOODLE

BAL VE SARIMSAK SOSLU, ÇITIR KARIDESLİ ÇİN ERIŞTESİ

LİMON SOSLU VE BALIKLI NOODLE

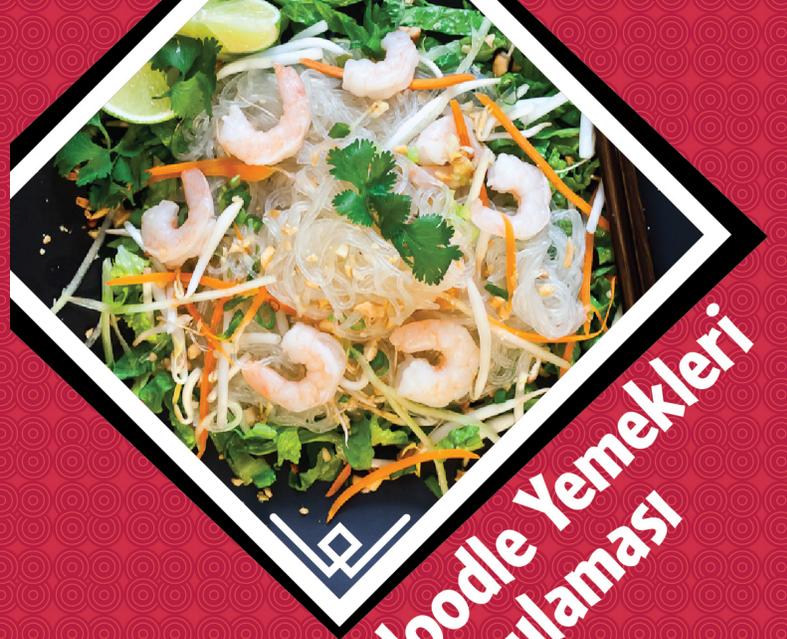
SARIMSAKLI DOMATES SOSLU VE TAVUKLU UDON

TATLI BİBER SOSLU VE TAVUKLU SOBA SALATASI

SİNGAPUR NOODLE

KÖRİ SOSLU VE TAVUKLU NOODLE

ACI VE BAHARATLI ERIŞTE ÇORBASI



Noodle Yemekleri
Uygulaması



kamerburgaz caddesi 25/3 avazağa mahallesi 34398 şişli istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr
kozamutfak.com.tr



TERİYAKİ SOSLU, DANA ETLİ NOODLE

Malzemeler

100 gr	Dana eti
100 gr	Sarımsak (püre)
1 çay kaşığı	Zencefil (püre)
1 çay kaşığı	Shandong Kuru Şitake Mantarı (haşlanmış)
2-3 adet	Brokoli (hafifçe haşlanmış)
3-4 parça	Yeşil soğan (ince kıyılmış)
1 adet	Susam
1 tutam	Lee Kum Kee Teriyaki Sosu
1,5 yemek kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 tatlı kaşığı	Karabiber, sıvı yağ, et suyu

Hazırlanışı:

Çin eriştesini derin bir kaba alıp üzerini kaplayacak kadar kaynar su dökün ve 15-20 dakika bir kenarda bekletin. Daha sonra süzün ve istediğiniz zaman kullanmak üzere dolaba kaldırın. ½ yemek kaşığı teriyaki sosu ile, ince ve küçük parçalar halinde dilimlediğiniz dana etlerini marinade edin. Tavanızı ocağa koyup ıyıcı ısıtın. 1-2 kaşık sıvıyağ ilave edip dana etlerini 1 dakika kadar yüksek ısıda soteleyin ve bir kenara alın. Aynı tavaya 1 kaşık daha sıvıyağ ilave edin. Zencefil ve sarımsağı 30 saniye soteleyin. Brokoli ve şitake mantarını ilave edip sotelemeye devam edin. Teriyaki sosunu geri kalan kısmını 1-2 kaşık et suyu veya su ile tavaya ilave edin. Sos ısındığında yumurtalı çin eriştesini de tavaya ekleyin. Hemen ardından etleri ilave edin ve biraz karabiber ve soya sosu ile lezzetlendirin. Tavadaki sos noodle tarafından emildiğinde ve tavanın dibinde hiç sıvı kalmadığında, malzemeyi derin bir kaseye alın. Üzerine yeşil soğan ve susam serpiştirip servis edin.

BAL VE SARIMSAK SOSLU, ÇITIR KARİDESLİ ÇİN ERİŞTESİ

Malzemeler

Noodle için:	
100 gr	Xiamen Çin Eriştisi
1 çay kaşığı	Sarımsak (püre)
1 çay kaşığı	Zencefil (püre)
100 gr	Silver River Uzakdoğu Sebze Karışımı (kıscaca haşlanmış)
1,5 yemek kaşığı	Lee Kum Kee Ballı Sarımsaklı Sos
1 tatlı kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu (gerektiğinde)
1 tatlı kaşığı	Cock Sambal Oleik (Kırmızı Biber Ezmesi)
1 çay kaşığı	Ajinomoto Hondaşi (Japon balık buliyonu)
Sıvıyağ	

Çitir karides için:

3 adet	Orta boy karides
1 adet	Yumurta
1 yemek kaşığı	Un
2 yemek kaşığı	Shandong Panko (Japon ekmek kırıntısı)

Hazırlanışı:

Çin eriştesini derin bir kaba alıp üzerini kaplayacak kadar kaynar su dökün ve 15-20 dakika bir kenarda bekletin. Daha sonra süzün ve istediğiniz zaman kullanmak üzere dolaba kaldırın. Karidesleri un, yumurta ve panko ile kaplayıp bir kenara alın. Hondaşiyi bir bardak sıcak su ile karıştırıp bir balık buliyonu elde edin. Sıcak bir tavaya 1-2 kaşık sıvıyağ ilave edin. Sarımsak ve zencefil 30 saniye soteleyin. Uzakdoğu sebze karışımını ilave edip sotelemeye devam edin. Ballı sarımsaklı sosu ve daha önceden hazırladığınız balık buliyondan 1-2 kaşık tavaya ekleyin. Çin eriştesini ilave edip tavadaki sıvı erişte tarafından emilene kadar sotelemeye devam edin. Sambal oleik ekleyip karıştırın. Tuzunu kontrol edip dilerseiz bir miktar soya sosu ilave edin. Karıştırıp bir servis kasesine alın. Bu arada bir taraftan da karideslerinizi derin yağda 1-2 dakika kızartın. Karidesleri eriştenizin üzerine yerleştirip, üzerine bir iki damla ballı sarımsaklı sos gezdirin.



LİMON SOSLU VE BALIKLI NOODLE

Malzemeler

70 gr	100 gr
1 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
¼ adet	¼ adet
¼ adet	¼ adet
¼ adet	¼ adet
2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
Karabiber	

Hazırlanışı:

Pirinç cubuklarını derin bir kaseye alıp üzerine kaynar su dökün ve 10-15 dakika bekletip süzünüz. Gerektiğinde kullanmak üzere bir kenara alın. Hondaşiyi 1 bardak sıcak su ile karıştırıp balık buliyonu hazırlayın. Balık parçalarını nişasta ve 1 kaşık soya sosu ile marine edin. Sıcak bir tavaya 1-2 kaşık sıvıyağ alıp balıkları 1 dakika soteleyin ve kenara alın. Aynı tavaya bir kaşık daha yağ ilave edip sarımsak, zencefil ve soğan 30 saniye kavurun, renkli biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. Biberleri çok fazla öldürmeyin. Limon sosunu ve 2 kaşık balık buliyon ekleyin. Pirinç cubukları ve balıkları tavaya ekleyin. Tavanın dibinde sıvı kalmayınca kadar sotelemeye devam edin. Son olarak soya sosu ile tuzunu ayarlayıp, karabiber ile lezzetlendirin. Servis kasesine alıp, üzerine taze kişniş serpiştirerek servis edin.



SARIMSAKLI DOMATES SOSLU VE TAVUKLU UDON

Malzemeler

1 paket	1 paket
120 gr	120 gr
1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
1,5 yemek kaşığı	1,5 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
Tavuk suyu	

Hazırlanışı:

Udonu kaynar suda 3-4 dakika haşlayın. Yıkayıp, süzdürün. Geniş bir tavayı ısıtıp 1 kaşığı sıvı yağ ilave edin. Udonu geniş bir şekilde tavaya yayıp, ara sıra karıştırarak hafifçe kızarmasına sağlayın ve bir tabağı alın. Aynı tavaya 1 -2 kaşığı sıvı yağ ilave edip piliçleri 1-2 dakika soteleyin. Piliçlerin pismesine yakın sırasıyla, zencefil, sarımsak, havuç, lahanası ve soya filizini ekleyin. Sebzelere çok öldürmeyin. Sarımsaklı domates sosunu ve 2 kaşık tavuk suyunu tavaya ilave edin. Udonu ve domatesleri de tavaya alın ve kısa bir süre tüm malzemeyi karıştırarak pişirin. Tuzunu kontrol edip gerekirse soya sosu ile tamamlayın.

TATLI BİBER SOSLU VE TAVUKLU SOBA SALATASI

Malzemeler

Sos için:	
2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
2-3 yemek kaşığı	2-3 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
Diğer Malzemeler:	
1 paket	1 paket
100 gr	100 gr
¼ adet	¼ adet
¼ adet	¼ adet
¼ adet	¼ adet
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı

Hazırlanışı:

Sobayı kaynar suda iki dakika haşlayıp yıkayın ve süzdürün. Tüm sos malzemelerini bir kasede karıştırın. Sebzelere 10 saniye kadar soteleyin veya kızgın bir yağda sokup çıkarın. Bir karıştırma kabında, soba, sebzeler, tavuk eti parçaları ve sosu karıştırın. Gerekirse bir miktar daha soya sosu ilave edip tuzunu ayarlayın. Bir kaseye alıp, üzerine çajı fistiği serpiştirip servis edin.



SİNGAPUR NOODLE

Malzemeler

Sos için:	
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
1 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
1,5 yemek kaşığı	1,5 yemek kaşığı
1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
1 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Diğer malzemeler:	
100 gr	100 gr
1 adet	1 adet
100 gr	100 gr
1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
Karabiber, tavuk suyu	

Hazırlanışı:

Çin eriştesini derin bir kaba alıp, üzerine kaynar su ile doldurun. 10-15 dakika bekletip süzdürün ve daha sonra kullanmak üzere bir kenara alın. Sos için tüm sos malzemelerini bir kasede güzelce karıştırın. Sıcak bir tavaya 1 kaşık sıvı yağ ilave edin. Yumurtayı kırıp, karıştırıp, parçalayarak tamamen pişirin ve bir tabağı alın. Aynı tavaya 1-2 kaşık sıvıyağ daha ilave edin. Piliç ekleyip bir iki dakika soteleyin. Sarımsak ve zencefil ilave edip kısa bir süre daha soteleyin. Sırasıyla lahanası, Çin eriştesi, yumurta ve soya filizini ekleyin. Üzerine sos karışımını ve 1-2 kaşık tavuk suyunu ilave edin. Tavanın dibini tamamen kuru olana kadar kavurun. Gerekirse biraz daha soya sosu ilave ederek tuzunu ayarlayın. Servis kasesine alıp, üzerine yeşil soğan serpiştirerek servis edin.

KÖRİ SOSLU VE TAVUKLU NOODLE

Malzemeler

1 paket	Shandong Donuk Ramen
120 gr	Tavuk göğüs eti (jülyen)
1 çay kaşığı	Sarımsak
1 yemek kaşığı	Havuç (jülyen)
2 yemek kaşığı	Soya filizi
½ yemek kaşığı	Patate's Korma Köri Ezmesi
2 yemek kaşığı	Chatoh Hindistancevizli Sütü
1 yemek kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
Tavuk suyu	

Hazırlanışı:

Rameni kaynar suda 2 dakika haşlayın. Süzdürüp yıkayın. Sıcak bir tavaya 1-2 kaşık sıvıyağ ilave edin. Tavuk etini 1 dakika soteleyin. Sarımsak, köri ezmesi ve sebzelerilave edip 1 dakika daha soteleyin. Hindistancevizli sütü ve 2 kaşık tavuk suyu ilave edip kaynatın. Rameni ekleyip, tavanın dibini kuru kalıncaya kadar, karıştırarak pişirin. Soya sosu ilave ederek tuzunu ayarlayın.



ACI VE BAHAİRLİ ERİŞTE ÇORBASI

Malzemeler

1 paket	1 paket
550 ml	550 ml
2 adet	2 adet
50 gr	50 gr
1 adet	1 adet
1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı

Hazırlanışı:

Baharatlı erişteyi, paketin içindeki baharat ve sebze karışımı ile birlikte kaynar suya koyup, 4 dakika pişirin. Yeşil soğan hariç diğer garnitürleri kaynar suda ısıtın. Erişte çorbasını derin bir kaseye alıp üzerine garnitürlerini koyarak servis edin.

