

# Kremalı ve baharatlı karbonara ramen

toplam süre **20 dak.** 5 dak. hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**3.016 kJ / 718 kcal**

Yağ: **45,9 gr** Protein: **37,2 gr**  
Karbonhidrat: **36,2 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

|                |                                                 |
|----------------|-------------------------------------------------|
| 2              | adet yumurta                                    |
| 2              | yumurtanın sarısı                               |
| 70 gr          | rendelenmiş parmesan                            |
| 80 gr          | domuz eti                                       |
| 60 gr          | karnabahar                                      |
| 40 gr          | kabak                                           |
| 40 gr          | kırmızı biber                                   |
| 2 yemek kaşığı | zeytinyağı                                      |
| 2 tatlı kaşığı | <u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u> |
| 370 ml         | sıcak su                                        |
| 200 gr         | ramen noodle                                    |
| 3 yemek kaşığı | <u>Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu</u>         |
| 90 ml          | <u>Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi</u>         |
| 2 tutam        | taze çekilmiş karabiber                         |
| 2 yemek kaşığı | doğranmış frenk soğanı                          |

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

**2** adet yumurta - **2** yumurtanın sarısı - **30 gr** rendelenmiş parmesan  
Küçük bir kaptaki yumurtaları, yumurta sarılarını ve parmesan peynirini karıştırın.

### Adım 2

**80 gr** domuz eti - **60 gr** karnabahar - **40 gr** kabak - **2 yemek kaşığı** zeytinyağı - **40 gr** kırmızı biber - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **100 ml** sıcak su  
Domuz etini 2 cm'lik parçalara ayırın. Karnabaharı ve kabakları ısırik büyüklüğünde, kırmızı biberi ise ince dilimler halinde doğrayın. Yağı bir tavada ısıtın. Eti ve karnabaharı ekleyin, düşük ısıda kızartın. Et piştikten sonra, biberleri ve kabakları ekleyin; hepsini kızartın. 100 ml sıcak su ekleyin, kaynamaya bırakın. Ardından ocağın altını kapatın. Kikkoman Soy Sauce ile tatlandırın ve bir kenara alın.

### Adım 3

**200 gr** ramen noodle - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **90 ml** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **200 ml** sıcak su  
Ramen noodle'ları paketindeki talimatlara göre hazırlayın. Piştikten sonra, noodle ları 2. adımdaki karışıma ekleyin, karıştırın ve yaklaşık 3 dakika dinlendirin. Çorba için, Kikkoman Kimchi Chili Sauce, Kikkoman Ramen Soup Base ve 270 ml sıcak suyu bir kâsede veya tencerede karıştırın; sıcak tutun.

### Adım 4

İlk adımdaki yumurta karışımını, 2. adımdaki tavaya

ekleyin. Dikkatlice ısıtın ve karışım kıvam almaya başladığında ocağın altını kapatın.

#### **Adım 5**

**40 gr** rendelenmiş parmesan - **2 tutam** taze çekilmiş karabiber - **2 yemek kaşığı** doğranmış frenk soğanı

4. adımdaki karışımı 2 kâseye bölüştürün. 3. adımdaki çorbayı karışıma ekleyin. Kalan parmesanla, karabiberle ve frenk soğanıyla süsleyin. Ardından servis edin.