

Tavuklu ve yumurtalı noodle ile körili mee

toplam süre **35 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Körili mee:

100 ml	bitkisel yağ
1 kg	tavuk göğsü (ince dilimlenmiş)
30 gr	sarımsak (6 diş, ince doğranmış)
200 gr	soğan (ince dilimler halinde doğranmış)
60 gr	kırmızı köri ezmesi
200 ml	<u>Kikkoman Kızartma Sosu</u> <u>Teriyaki</u>
1,5 litre	hindistan cevizi sütü
1,5 litre	tavuk suyu
30 ml	balık sosu
200 gr	bezelye (şeker bezelyesi)
600 gr	yumurtalı noodle (veya pirinç noodle)
300 gr	maş fasulyesi filizi
5	adet yumurta (katı haşlanmış, ikiye bölünmüş)

Servis için:

30 gr	nane
30 gr	kişniş

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Yağı geniş bir wok ya da tencerede ısıtın. Tavuk dilimlerini ekleyin ve 1-2 dakika pişirin. Sarımsak ve soğanı ekleyin, aroması ortaya çıkana kadar 2-3 dakika daha soteleyin. Karışımı bir kaba alın ve kenara ayırın.

Adım 2

Aynı tencereye kırmızı köri ezmesini ekleyin ve yaklaşık 1 dakika soteleyin. Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki'yi ekleyin ve iyice karıştırın.

Adım 3

Hindistan cevizi sütü ve tavuk suyunu ekleyin. Orta ateşte yaklaşık 10 dakika kaynatın. Balık sosu ile tatlandırın.

Adım 4

Bezelyeleri ve tavuklu karışımı ekleyin. Bezelyeler hafif diri kalacak şekilde 3-4 dakika daha pişirin.

Adım 5

Noodle'ı ayrı bir tencerede paket talimatlarına göre pişirin. Kâselere paylaşın. Üzerine sıcak çorba bazını, tavuk ve bezelyeleri ekleyin. Maş fasulyesi filizi ve yarım haşlanmış yumurta ile tamamlayın. Nane ve kişniş ile servis edin.