



HIRAZ'IN  
MUTFAđI



## Japon Usulü Ramen - Japon Mutfađı



**Süre:** 1 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

## **Malzemeler:**

### **Ramen İçin:**

- 2 paket ramen eriştesi
- 1 litre tavuk veya sebze suyu
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı susam yağı
- 1 çay kaşığı zencefil (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı miso (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

### **Üzeri İçin:**

- 2 adet haşlanmış yumurta (ikiye bölünmüş)
- 100 gr tavuk göğsü (ızgara veya haşlanmış, dilimlenmiş)
- 1 adet yeşil soğan (ince doğranmış)
- 1/2 çay bardağı mısır taneleri
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 yaprak nori (deniz yosunu)

## **Yapılışı:**

### **1. Çorba Tabanını Hazırlama:**

1. Tavuk veya sebze suyunu kaynatın.
2. İçine soya sosu, susam yağı, rendelenmiş zencefil ve sarımsağı ekleyin.
3. Miso kullanıyorsanız ekleyip iyice karıştırın.
4. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin.

### **2. Erişteleri Haşlama:**

1. Ramen eriřtelerini kaynar suda **3-4 dakika hařlayın.**
2. Süzüp sođuk sudan geçirin.

### **3. Üst Malzemeleri Hazırlama:**

1. Tavuk göđsünü ızgarada veya hařlayarak dilimleyin.
2. Yumurtaları haşlayıp ikiye bölün.
3. Yeşil soğanı ince doğrayın.

### **4. Servis:**

1. Servis kaselerine haşlanmış ramenleri koyun.
2. Üzerine sıcak çorba suyunu dökün.
3. Tavuk, yumurta, mısır, yeşil soğan ve nori yaprağını ekleyin.
4. Susam serpiřtirerek sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **suyu kemik suyu ile hazırlayabilirsiniz.**

Kiraz'ın  
Mutfađı