



Wokta karidesli kızarmış sebze

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Piştirme	10 Dak.
süresi	
Porsiyon	4

Hazırlanması

- 12 Karides
- 1 Diş sarımsak
- 1 Çili biber, kırmızı
- 3 Yeşil soğan
- 1 Soğan, kırmızı
- 100 g Bezelye, derin dondurulmuş
- 50 g Shitake mantarı
- 100 g Beyaz lahana
- 30 g Su kestanesi
- Fıstık yağı, kızartma için
- 20 g Susam yağı
- 30 g Soya sosu
- Tuz
- Karabiber
- 10 g Susam

Soğanı ve sarımsağı soyun ve piyazlık doğrayın. Kırmızı biberi ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın, yeşil soğanları 3 cm uzunluğunda çubuklar halinde kesin. Şitake mantarını diskler halinde doğrayın, beyaz lahanayı şeritler halinde kesin, su kestanelerini ikiye bölün ve bezelyelerle karıştırın.

Wok tavayı ıyice ısıtın, tavaya fıstık yağı koyun ve karidesleri kısa süre yüksek ateşte kızartın. Karidesleri wok tavadan alın ve daha sonra kullanmak üzere kenara koyun.

Sarımsağı, kırmızı biberi, yeşil soğanı ve kırmızı soğanı ekleyerek 5 saniye yüksek ateşte soteleyin, ardından sebzeleri ekleyin ve yine her taraftan eşit olacak şekilde soteleyin. Yakl. 2 dakika sonra sebzelerin yumuşaması gerekir.

Karidesleri ekleyin, tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. Soya sosunu ve susam yağını ekleyin ve yakl. 30 saniye kadar sotelemeye devam edin. Wok tavayı ateşten alın ve üzerine susam serpin.





Aksesuar

Wok

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 11.12.2019

