**نودل با ماهي مزه دارشده**

[](http://www.ashpazonline.com/recipes_photos/450_1295111647_original_dxmyiogrcqpjsafluweb.jpg)

**مواد لازم:**ماهي شير،مربع خرد شده = 450 گرم  
روغن مايع= 2 قاشق غذاخوري  
فلفل سبز خرد شده =1 عدد متوسط  
نودل برنجي پهن= 115 گرم  
روغن براي سرخ کردن= 2 قاشق غذاخوري  
ليموترش=( همراه با پوست رنده شده آن)1 عدد  
سير= 2 حبه  
فلفل قرمز= 1 عدد بدون تخم خرد شده   
سس سويا= 2 قاشق غذاخوري  
گشنيز خرد شده= براي تزيين  
**طرز تهيه:**براي مزه دار کردن ماهي آن را خرد کنيد و در کاسه اي گود بريزيد و روغن ،فلفل سبز خرد شده ، آب ليموترش وپوست رنده شده آن را بيفزاييد ومخلوط کنيد. سپس 2 ساعت در ظرف را ببنديد ودريخچال بگذاريد.  
نودل ها را 8 تا10 دقيقه در آبجوش بپزيد و سپس آن را آبکش کنيد.  
روغن را در تابه اي بزرگ گرم کنيد و سير وفلفل قرمز را درآن تفت دهيد تا زماني که رنگ آنها قهوه اي شود. سپس سس سويا را به آن بيفزاييد و در آخر ماهي مزه دار شده را به آن اضافه کنيد و 2 تا 3 دقيقه آن را تفت دهيد تا کاملاً بپزد.  
مي توان نودل ها را به مخلوط داخل ماهيتابه بيفزاييد و به آرامي هم بزنيد.  
سپس غذا را در ظرف مورد نظر بکشيد و سرو کنيد

www.ashpazonline.com