**نودل با ماهي مزه دارشده**



**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