

# نودلز باللحم

## المقادير:

- 250 غ لحم، مقطع شرائح
- 2 كوب معكرونة نودلز
- 1 كوب فطر، مقطع
- 3 حبات جزر، مقطعة
- 3 عود بصل أخضر، مفروم
- 2 حبة فلفل أخضر طازج، مفروم
- 2 كوب مرق خضار
- 2 ملعقة كبيرة نشاء الذرة
- 2 ملعقة صغيرة زيت السمسم
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا

## طريقة التحضير:

1. تخلط صلصة الصويا مع السكر.
2. تتبل شرائح اللحم بالصلصة وتترك لمدة ساعتين.
3. في مقلاة كبيرة، يسخن الزيت ويضاف اللحم اليه ثم يطهى لمدة 5 دقائق.
4. تخلط المرققة مع النشاء وتطهى في قدر على نار متوسطة مع التحريك المستمر حتى الغليان.
5. يضاف الفطر والجزر والفلفل وتترك كافة المكونات على النار لمدة 10 دقائق بعد الغليان.
6. تسلق معكرونة النودلز وتصفى.
7. في وعاء عميق للتقديم، تخلط النودلز مع الخضار ثم يوزع اللحم على الوجه ويزين الطبق بالبصل الأخضر.
8. يقدم الطبق ساخناً .