

# نودلز بالدجاج والفاول السودانى

## المقادير:

- ¼ كوب فول سودانى
- 1 عبوة نودلز
- ½ كوب زيت نباتى
- 1/3 كوب صلصة صويا
- 1/3 كوب خل الأرز
- 1 ملعقة صغيرة زيت سمسم
- 3 ملعقة كبيرة سكر
- ½ ملعقة صغيرة زنجبيل مفروم
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 3 كوب دجاج، مسلوق ومفروم
- 1/3 كوب كزبرة مفرومة
- 1/3 كوب بصل أخضر مفروم

## طريقة التحضير:

1. فى مقلاة، يحمص الفول السودانى لبعض دقائق على نار متوسطة ثم يترك جانباً .
2. تسلق النودلز فى ماء مملح ثم تصفى وتترك جانباً .
3. توضع النودلز فى وعاء واسع للتقديم.
4. فى وعاء صغير، تخلط صلصة الصويا والزيت والسر والسمسم والزنجبيل والفلفل الأسود.
5. تضاف الصلصة فوق النودلز ويضاف الدجاج ثم البصل الأخضر وتحرك المكونات جيداً .
6. يقدم الطبق على الفور.