

# NOODLES

## Ingredients

A little of butter

2 or 3 tablespoons of olive oil

4 green onions (you can put regular onions)

2 garlic cloves

1 zucchini

2 mushrooms

Color pepper (green, red, yellow)

1 carrot

1 broccoli

300 grams of noodles

Half a teaspoon of salt

A quarter teaspoon of white pepper (or black)

Half a teaspoon of ginger

1 teaspoon of paprika

9 tablespoons of soy sauce

2 tablespoons of hot sauce

A little of hot water

A pinch of sesame ( to serve)

## Directions

لتحضير النودلز : اولاً نأتي بوعاء نرفعه على النار ونضع فيه زبدة ، زيت زيتون ، بصل أخضر مفروم ناعم، ثم مفروم ناعم ونقوم بقليهم قليلاً ( بنقلوهم شي انو مو لحتى يذبلوا على الآخر ، لازم يضل فيهم شوية قوام )، ومن ثم نضع كوسا مقطعة ، فطر مقطع ، فليفلة ألوان مقطعة ( اخضر ، احمر ، اصفر ) ، جزر مقطع ، بروكلي مقطع ( يلي متوفر عندكم خضار فيكم تحطوه) ونقليهم، ثم نضع نودلز ((واذا مو متوفر عندكم النودلز، فيكم تحطوا سباعيتي))، هذول ما بدهم قلي كثير شي انو تحسوهم ارتخوا بتحطوا النودلز ))، ثم نضع ملح ، فلفل ابيض (أو اسود)، زنجبيل ، بابريكا ، صويا صوص ( هاد الصويا صوص بيحي خفيف مو ثقيل الي يكون ثقيل بتحطوا قدر ملعقة اكل وهاد بيحي ملوحتو متوسطة )، ثم نضع شطة حارة ، ماء ساخن ثم نقوم بتغطية الوعاء وتركهم لمدة 5 دقائق على النار حتى الاستواء (ولحتى تتعقد المكونات مع بعضها)، ومن ثم نسكب النودلز بوعاء التقديم ونرش القليل من السمسم فوقها و بعدها تصبح النودلز جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Appetit!