N O O D L E S

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 فية زبدة ، زيت زيتون ، بصل أخضر مفروم ناعم، ثوم مفروم ناعم ونقوم بقليهم قليلاً (بتقلوهم شي انو مو لحتى يذبلوا على الاخر ، 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 سباغيتي)،(هدول ما بدهم قلي كثير شي انو تحسوهم ارتخوا بتحطوا النودلز))، ثم نضع ملح ، فلفل ابيض(أو اسود)، زنجبيل ، باپريكا ، صويا صوص (هاد الصويا صوص بيجي خفيف مو ثقيل الي بكون ثقيل بتحطوا قدر ملعقة اكل وهاد بيجي 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 النوديلز جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!