# Bangkok Pad Krapow Tavuk

Toplam 20 dk · Hazırlık 10 dk · Pişirme 10 dk · 2 kişilik · Kolay · ~470 kcal · Açlık barı 3/10

Pad krapow, kıymalı tavuğu sarımsak, acı biber, balık sosu, soya sosu ve fesleğenle hızlı wokta çevirir.

## Malzemeler

- 350 gr Tavuk kıyma
- 4 diş Sarımsak
- 2 adet Kırmızı acı biber
- 1.5 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Esmer şeker
- 1 su bardağı Taze fesleğeni
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Pişmiş jasmin pirinci
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ

## Yapılışı

1. Sarımsak ve acı biberi havanda ezin.
2. Yumurtaları kızgın yağda 2 dakika kenarları çıtır kalacak şekilde pişirin.
3. Sarımsak biberi wokta 30 saniye kokulandırın.
4. Tavuk kıymayı ekleyip 5 dakika yüksek ateşte kavurun.
5. Balık sosu, soya sosu ve şekeri ekleyip 1 dakika çevirin.
6. Fesleğeni ekleyip 30 saniye söndürün.
7. Tavuklu karışımı pirincin üstüne alıp yumurtayla servis edin.

**PÜF NOKTASI**

Fesleğeni ocağı kapatmadan hemen önce eklemek aromasının uçmasını önler.

**SERVIS ÖNERISI**

Jasmin pirinci ve üstüne çıtır kenarlı sahanda yumurtayla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri · Soya · Yumurta