

# Bangkok Karidesli Pad Thai

Toplam 37 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal Açılış 18/10

Pad thai, pirinç eriştesini karides, yumurta, demirhindi sosu, fasulye filizi ve ç1t kuruyemişle wokta buluşturan Tayland klasiğidir.

## Malzemeler

- 300 gr Pirinç eriştesi
- 350 gr Karides
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Demirhindi sosu
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 su bardağı Fasulye filizi
- 0.5 su bardağı Kaju
- 4 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Balık sosu

## Yapılış

1. Pirinç eriştesini s1ca suda 8 dakika yumuşatıp süzün.
2. Karidesleri wokta 2 dakika pembeleşene kadar pişirin.
3. Yumurtayı wokta iri parçalar halinde karıştırın.
4. Erişte, demirhindi sosu, soya sosu ve balık sosunu ekleyip sos erişteyi sarana kadar çevirin.
5. Filiz, kaju ve taze soğanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi tam yumuşatmadan süzmek wokta lapa olmasına neden olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime, pul biber ve taze kişnişle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Soya

Kuruyemiş