

Bun Bo Hue

Toplam 305 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 17/10

Hue şehrinin acılı suyu, pirinç erişteleri ve dana etiyle Vietnam'ın güçlü kaselerinden biridir.

Malzemeler

- 900 gr Dana incik
- 400 gr Pirinç erişteleri
- 3 dal Limon otu
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 tatlı kaşığı Karides ezmesi

Yapılış

1. Dana incikli limon otu ve soğanla 2 saat kısık ateşte kaynatın.
2. Eti küçük dilimleyin ve et suyunu süzün.
3. Et suyunu acı biber, balık sosu ve karides ezmesiyle kaynatın.
4. Pirinç eriştelerini ayrı suda pakete göre haşlayın çorba bulanmasın.
5. Erişte, et dilimleri ve sıcak suyu kaselere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Et suyunu limon otu ile uzun kaynatın çorbanın karakteristik kokusu belirginleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze ot koyup lime ile birlikte sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri