

Bun Cha

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 17/10

Hanoi öğle sofralarında zgaraköfte, pirinç erişteleri ve ekşi tatlı sos aynı tabakta buluşur.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 300 gr Pirinç erişteleri
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 3 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Balıksosu

Yapılış

1. Kıyma balıksosu, sarımsak ve az şekerle köfte harcını yoğurun.
2. Harcı küçük yassıköftelere ayırıp 10 dakika dinlendirin.
3. Köfteleri ızgarada 15 dakika çevirerek pişirin.
4. Pirinç eriştelerini 4 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin, yapışmasın diye.
5. Sirke, şeker, balıksosu ve suyla servis sosunu karıştırın.
6. Erişte, köfte, yeşillik ve sosu ayrı kaplarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri küçük ve yassı hazırlayıp yüksek ateşte dşkızarmak için sulu kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Nane, marul ve salatalıklarla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri