

Bun Rieu

Toplam 125 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 16/10

Vietnam bun rieu, domatesli yengeç suyu, pirinç erişteleri ve otlarla ekşi hafif bir kase sunar.

Malzemeler

Et suyu için

- 400 gr Yengeç eti
- 4 adet Domates
- 400 gr Pirinç erişteleri
- 2 adet Yumurta

Yapılış

1. Domatesleri doğrayıp suyla 30 dakika kaynatın.
2. Yengeç eti ve yumurtayı kasede karıştırın.
3. Karışımın kaynayan suya kaşıkla birer parçalar dağılmasını.
4. Çorbayı 8 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Pirinç erişteleri ve otlarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yengeçli karışımın kaynar suya parça parça birer topaklar dağılımaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç erişteleri, lime ve taze otlarla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri