

# Çao Lau

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 18/10

Hoi An'ın çao lau kasesi kalın pirinç eriştesi, aromalı et ve taze otlarla dengeli bir tabak sunar.

## Malzemeler

- 350 gr Kalın pirinç eriştesi
- 450 gr Dana eti
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 demet Taze ot karışımı
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Beş baharat
- 1 su bardağı Fasulye filizi

## Yapılış

1. Dana etini soya sosu, sarımsak ve beş baharatla bekletin.
2. Eti tavada 10 dakika kızartıp kenara alın.
3. Eriştesini sıcak suda 3 dakika yumuşatın.
4. Kaseye taze ot, fasulye filizi ve erişteyi yerleştirin.
5. Eti dilimleyip az tava sosuyla kaseye ekleyin, erişte suda yüzmesin diye.

### PÜF NOKTASI

Kuşbaşı yüksek ateşte kıs sürede mühürleyin, sonra ateşi kıs su bırakmazt daha konsantre olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne çirilti erişte serpik kaseyin yanına taze otlarla servis edin.

## Alerjenler

Soya