

Chao Ga

Toplam 110 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 55 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açlık bar 6/10

Vietnam tavuklu pirinç lapası zencefil kokusuyla sade, yumuşak ve doyurucu bir kase olur.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 400 gr Tavuk but
- 20 gr Zencefil
- 2 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Balık sosu
- 2 yemek kaşığı Karabiber soğan

Yapılış

1. Pirinç, tavuk, zencefil ve 6 su bardağı suyu tencereye alın.
2. Karabiber ve taze soğanla birlikte 45 dakika pişirin, pirinçler lapa dokusuna ulaşsın.
3. Tavuğu çikararak didikleyin, kemik parçaları kalmasın diye kontrol edin.
4. Didiklenmiş tavuğu tencereye döndürüp 10 dakika daha pişirin.
5. Balık sosu, taze soğan ve karabiber soğanla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuk ve pirinç uzun pişirin; lapa kendi nişastasıyla doğal kıvam alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze soğan ve karabiber serpip sıcak kasede servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri