

# Fesleğenli Tavuklu Piring

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~478 kcal

Açılış 8/10

Pad kra pao gai, Tayland'ın günlük sokak yemeği. Tavuk wokta yüksek ısıda kızartılıyor, bal sosu ve soyayla derinleşiyor; son saniye eklenen kutsal fesleğen kokuyu ayağa kaldırıyor. Yanında pilav ve sahanda yumurta servis edilir.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Piring
- 5 diş Sarımsak
- 3 adet Thai bird's eye biber
- 1 yemek kaşığı Bal sosu
- 1 tatlı kaşığı Açık soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Koyu soya sosu
- 1 yemek kaşığı İstiridye sosu
- 1 tatlı kaşığı Esmer şeker
- 2 yemek kaşığı Sızma yağ
- 2 adet Yumurta
- 1 demet Kutsal fesleğen (holy basil) veya Tay fesleğeni

## Yapılış

- Pirinci 1 ölçü pirince 2 ölçü suyla ayrı tencerede pişirin, demlenmeye bırakın.
- Tavuğu iri kıyıda doğrayın sarımsak ve biberleri havanda kabaca dövün, sos malzemelerini küçük kasede karıştırın.
- Ayrı tavada 1 yemek kaşığı yağ kızdırın, yumurtaları sahanda pişirin, kenarları tırlastırıp çıkarın.
- Wok veya geniş tavayı yüksek ısıda yemek kaşığı yağla kızdırın, sarımsak ve biberi 20 saniye soteleyin.
- Tavuğu ekleyip sürekli karıştırarak 3 dakika pişirin, diğer kapları çıkarın.
- Soslu karışımı 30 saniye karıştırıp ocaktan almadan fesleğenleri bütün halde ekleyip 5 saniye savurun.
- Tabağa pilav koyun, üzerine pad kra pao'yu alırken sahanın ortasına yumurtayı yerleştirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fesleğeni ocaktan almadan hemen önce ekleyin, yapraklar parlak ve kokulu kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında salatalık dilimleri ve lime parçaları sunun.

## Alerjenler

Soya

Yumurta

Deniz ürünleri