

Hanoi Bun Cha

Toplam 293 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 29 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 10/10

Bun cha, balıksoslu tatlı ekşi marineli köfteleri pirinç eriştesi, otlar ve turşulu nuoc cham sosuyla sunan Hanoi yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 300 gr Pirinç eriştesi
- 4 yemek kaşığı Balıksosu
- 2 yemek kaşığı Esmer şeker
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 adet Havuç
- 1 adet Turp
- 0.5 demet Nane
- 1 küçük adet Marul
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kıyma balıksosu, şeker, sarımsak ve karabiberi yoğurun.
2. Harcı küçük köftelere ayırarak 20 dakika dinlendirin.
3. Havuç ve turpu lime, şeker ve tuzla 15 dakika turşulayın.
4. Pirinç eriştelerini paketine göre 6 dakika haşlayın.
5. Köfteleri kızgı tavada her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Balıksosu, lime, şeker, sarımsak ve suyla nuoc cham hazırlayın.
7. Köfte, erişte, otlar ve turşuyu sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri yüksek ateşte kızartarak pişirmek karamelleşme verir; fazla pişerse kurur. Köfte ve dilim eti ayrı kaplarda bekletin; 4 saat marine izgarada daha dengeli tat sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç eriştesi, marul, nane, kişniş ve turşulu sosla kaselerde servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri