

Hanoi Limon Otlu Tavuk Bun

Toplam 34 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Kolay ~365 kcal Açılış 7/10

Vietnam usulü limon otlu tavuk bun, pirinç eriştesini 1 zgar tavuk, taze otlar ve bal soslu sosla ferah bir kaseye taşır.

Malzemeler

- 250 gr Pirinç eriştesi
- 450 gr Tavuk göğsü
- 2 dal Limon otu
- 2 yemek kaşığı Bal sosu
- 0.3 demet Taze nane
- 1 adet Havuç

Yapılış

- Tavuğu ince dilimleyip limon otu ve bal sosuyla ovun.
- Tavuğu 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Pirinç eriştesini 5 dakika sıcak suda yumuşatın.
- Tavuğu tavada toplam 8-10 dakika pişirin.
- Erişteyi tavuk, nane ve rendelenmiş havuçla kaseleyin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi soğuk sudan geçirmek kasede yapışmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime ve acı biberle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri