

Hanoi Pho Bo

Toplam 360 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Zor

~410 kcal

Açılış 8/10

Pho bo, yıldıranason, tarçınzencefil ve balıksosuyla kokulandırdet suyunda pirinç erişttesi ve ince dana eti sunan Vietnam çorbasıdır.

Malzemeler

- 1.5 kg Dana kemik
- 400 gr Dana antrikot
- 400 gr Pirinç erişttesi
- 2 adet Soğan
- 80 gr Zencefil
- 4 adet Yıldıranason
- 1 çubuk Tarçın
- 4 yemek kaşığı Balıksosu
- 2 su bardağı Fasulye filizi
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Dana kemikleri 10 dakika kaynatıp suyunu dökün ve kemikleri durulayın.
- Soğan ve zencefili ocakta közleyin.
- Kemik, köz soğan, zencefil, anason ve tarçını 2.5 saat kısık ateşte kaynatın.
- Et suyunu süzüp balıksosu ve tuzla tatlandırın.
- Pirinç erişttesini 6 dakika sıcak suda yumuşatın.
- Antrikotu çok ince dilimleyip kaselere paylaşın.
- Kaynar et suyunu etin üstüne döküp filiz, lime ve otlarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğan ve zencefili közlemek et suyuna isli ve tatlı bir taban verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen, lime, filiz ve chili ile kaseleri sofrada tamamlayın.

Alerjenler

Deniz ürünleri

