

# Hanoi Tavuklu Pho

Toplam 160 dk

Hazırlama 125 dk · Pişirme 75 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 17/10

Vietnam tavuklu pho, zencefil ve baharatla kokulandırdığımız tavuk suyunu pirinç noodle, tavuk ve taze otlarla servis eder.

## Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 300 gr Pirinç noodle
- 1 adet Soğan
- 40 gr Zencefil
- 2 adet Yıllık taze soğan
- 1 çubuk Tarçın
- 2 adet Lime
- 0.3 demet Taze kişniş

## Yapılış

1. Soğan ve zencefili ocakta közleyip tencereye alın.
2. Tavuk, baharatlar ve suyu ekleyip 60 dakika kaynatın.
3. Tavuğu çikararak didikleyin, suyu süzün.
4. Pirinç noodle 151 cal suda 8 dakika yumuşatın.
5. Noodle, tavuk ve sıcak suyu otlarla kaselere paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Soğan ve zencefili közlemek pho suyuna derin ve temiz aroma verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen, lime ve filizlerle çok sıcak servis edin.