

Khao Pad

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~410 kcal

Açılış 7/10

Tayland sokaklarında avokattan ç1karn1zkl zarrı pilav; lime ve salatalıklı derahlar.

Malzemeler

- 500 gr Pişmiş piriç
- 3 adet Yumurta
- 250 gr Tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 100 gr Bezelye
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Başlangıç olarak tavuk parçalarını 5 dakika pişirin.
2. Yumurtayı ekleyip 1 dakika karıştırın.
3. Tavasındaki sosu kenarlardan ortaya toplayıp tabanda yanmasını.
4. Piriç, bezelye ve soya sosunu ekleyip 4 dakika kavurun.
5. Ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını.
6. Servisinde tavadaki yoğun sosu malzemenin üzerine paylaşın.
7. Son kontrolünde tuz, ekşilik veya yağ dengesini servis öncesi ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Bir gün beklemiş piriç kullanımları tavada birbirinden ayrılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatalıkları ve lime ile servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Gluten