

Khao Soi

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 17/10

Chiang Mai'nin sarı köri çorbası tavuk, erişte ve çilek erişte aynı kasede buluşur.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 350 gr Yumurtalı erişte
- 2 yemek kaşığı Sarı köri macunu
- 400 ml Kokos kreması
- 2 adet Lime

Yapılışı

- 600 gr tavuk budu ve 350 gr yumurtalı erişteyi hazırlayın.
- 2 yemek kaşığı sarı köri macununu yağda 2 dakika kavurun.
- Tavuk ve 400 ml kokos kremasını ekleyip 25 dakika pişirin.
- Erişteyi ayrı tencerede paket süresine göre haşlayın.
- Kaseye erişteyi alınıştüne tavuklu köri suyunu dökün.
- Lime suyunu servis anında sıcak kremalı çorba ferahlasın.

PÜF NOKTASI

Eriştenin bir kısmını tencere için ayrı kaseye son anda ekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime, kırmızı soğan ve turşu hardal yaprağı ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta