

Larb Gai

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 5/10

Isaan sofralarından, nane ve kavrulmuş pirinç kokulu keskin tavuk salatası.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk kıyma
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 yemek kaşığı Kavrulmuş pirinç
- 1 demet Nane
- 1 adet Kırmızı soğan

Yapılış

1. Yapılmaz tavada tavuk kıyması 5 dakika suyunu salıncıkene kadar pişirin.
2. Kavrulmuş pirinç tozunu hazırlayarak kalırsalattan dokusu kumlu olur.
3. Balıksosu, lime suyu, acı biber ve az şekeri karıştırın.
4. Ilık tavuk kıymasıyla buluşturun, aromalar içine işlesin diye 3 dakika bekletin.
5. Arpacık soğan, nane, kişniş ve pirinç tozunu ekleyip marul yapraklarıyla servis edin.
6. Tavuk 111kolları ekleyin, çok sıcak nane ve kişnişi karartmasını.
7. Marul yaprakları kuru tutun, larb suyu yaprakta birikirse servis elde dağılır.

PÜF NOKTASI

Kavrulmuş pirinci havanda iri toz yapınsalataya çitir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları ve salatalıklı servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri