

Limonotlu Pirinç Eriştesi Bowl

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~222 kcal

Açılış 5/10

Limonotlu pirinç eriştesi bowl, pirinç eriştesini limon otu ve soya ile buluşturarak hafif, canlı ve sokak işi bir öğün kurar.

Malzemeler

- 250 gr Pirinç eriştesi
- 1 dal Limon otu
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Havuç
- 2 adet Yeşil soğan

Yapılış

1. Pirinç eriştesini paket kalına göre ayırarak sebzeleri ince doğrayın.
2. Erişteyi 6 dakika haşlayın sonra soğuk sudan geçirip süzün.
3. Sebzeleri ve ezilmiş limonotunu tavada 4 dakika çevirin.
4. Soya sosu ve az lime suyunu ekleyip 1 dakika sızdırın.
5. Erişteyi bowl tabanına sebzeleri üstüne yerleştirin.
6. Limonotu parçalarla klayın ve sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon otunu ince dövmek sosun koku derinliğini belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi sıcak sunun, üstüne lime dilimi ve kişniş ekleyin.

Alerjenler

Soya