

Limonotlu Tavuklu Erişte

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~304 kcal

Açılış 6/10

Vietnam usulü limonotlu tavuklu erişte, tavuk parçaları erişte ve limonotuyla buluşturarak ferah kokulu bir tabak yapar.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Erişte
- 1 sap Limonotu
- 2 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

- Erişte suyu için tencereyi hazırlayın. Tavuğu ince şeritler halinde kesin.
- Erişteyi 5 dakika haşlayın.
- Tavuğu tavada 5 dakika pişirin.
- Ezilmiş limonotu ve taze soğanı ekleyip 3 dakika çevirin.
- Haşlanmış erişte ve soya sosunu katıp 3 dakika daha çevirin.
- Lime suyu ekleyin ve erişte bekleyip yapmadan sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Limonotunu bulaşıkta yıkayarak yemek aromasını tavaya daha hızlı aktarabilirsiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan serpip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya