

Mi Quang

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~450 kcal

Açılış 17/10

Orta Vietnam'ın mi quang eriştesi zerdeçal et suyu, tavuk ve yer fıstığıyla sulu servis edilir.

Malzemeler

- 350 gr Pirinç eriştesi
- 500 gr Tavuk but
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 80 gr Yer fıstığı

Yapılış

1. Pirinç eriştesini sıcak suda 20 dakika yumuşatın ve süzün.
2. Tavuk veya karidesi zerdeçal, bal sosu ve sarımsakla karıştırın.
3. Eti az yağda 5 dakika mühürleyin, sarı renkli baharat tavaya geçsin.
4. Az miktarda tavuk suyu ekleyip 12 dakika pişirin, Mi Quang sulu çorba gibi olmasını.
5. Erişteyi kaseye alın üstüne etli sosu ve kavrulmuş fıstığı yerleştirin.
6. Taze ot, lime ve çipiriği krakerini servis anında ekleyin, dokular yumuşamasın.

PÜF NOKTASI

Erişteyi süzdükten sonra kalınlaştırmak sulu serviste yapışmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi sıcak sunun, üstüne yer fıstığı serpip lime ekleyin.

Alerjenler

Yer fıstığı

Deniz ürünleri