

Otlu Pirinç Eriřtesi Salata

Toplam 18 dk

Hazırlama 12 dk · Piřirme 6 dk

4 kiřilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 13/10

Vietnam usulü otlu pirinç eriřtesi salata, pirinç eriřtesini taze otlar ve lime ile buluřturarak serin bir tabak yapar.

Malzemeler

- 250 gr Pirinç eriřtesi
- 0.3 demet Nane
- 0.3 demet Kiřniř
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 adet Salatalık

Yapılış

1. Pirinç eriştesini kaynar suda 4 dakika haşlayın soğuk sudan geçirip süzün.
2. Nane, kişniş, Tay fesleğeni, salatalık ve havucu ince doğrayın.
3. Balık sosu, lime suyu, şeker, sarımsak ve biberi şeker eriyene kadar çırpın.
4. Eriřteyi sosun yarısınıyla karıştırıp paklanmasın diye iki çatal kullanın.
5. Otlar ve sebzeleri ekleyin, fıstık zarrıfı soğanla servis edin.
6. Eriřteyi sosladıktan sonra otlar ekleyin, lime asidi taze yaprakları soldurmasın.

PÜF NOKTASI

Eriřteyi haşladıktan sonra soğuk sudan geçirmek yapmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Otlu pirinç eriştesi salatasını soğuk kasede sunup nane ve kişnişi üstte bırakın.

Alerjenler

Kuruyemiř

Deniz ürünleri