

Pad Krapow

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~470 kcal

Açılış 8/10

Bangkok öğlelerinin yıldızları, acı biber ve et wokta dakikalar içinde birleşir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 1 demet Tay fesleğeni
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 adet Acı biber
- 3 adet Yumurta
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 çay kaşığı Esmer şeker

Yapılış

1. Sarımsak ve acı biberi havanda ezin, fesleğen yapraklarını yıkayın.
2. Kıymayı kızgınlıkta kavurun, suyunu salıncakmesini bekleyin.
3. Sarımsaklı biber ezmesini ekleyip kokusu çikankadar çevirin.
4. Balık sosu, soya sosu ve şekerini ekleyip sos kıvamlanana kadar pişirin.
5. Tay fesleğeni son anda katınve sahadanda yumurtayla piriñ üzerine alın.

PÜF NOKTASI

Tavayı yüksek ateşte 15 dakikasını suyunu salmadan kavrulur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sahadanda yumurta ve yanındasmin pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Soya

Yumurta

Deniz ürünleri