

# Pad See Ew

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 17/10

Tay sokak woklarındaki pirinç eriştesi, koyu soya sosu ve brokoliyle dumanlı pişer.

## Malzemeler

- 350 gr Pirinç eriştesi
- 300 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Koyu soya sosu
- 2 yemek kaşığı İstiridye sosu
- 2 su bardağı Brokoli
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Açık soya sosu

## Yapılış

1. Geniş pirinç eriştesini ayrıya parçalar hazıkçe açın.
2. Sarımsak ve tavuğu wokta yüksek ateşte mühürleyin.
3. Brokoliyi ekleyip yüksek ateşte çevirin.
4. Yumurtayı kenara kaldırarak yumuşak kalacak şekilde karıştırarak pişirin.
5. Erişte, koyu soya, açık soya ve istiridye sosunu ekleyip wokta çevirin.
6. Erişteyi spatulayla kaldırarak karıştırarak geniş şeritler parçalanmasını.

### PÜF NOKTASI

Woku yüksek ateşte 15 saniye erişte sosu çekmeden önce kızartarak aroma alırsınız.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime ve pul biberle servis edin.

## Alerjenler

Soya

Yumurta

Deniz ürünleri