

Rad Thai

Toplam 40 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~510 kcal Açılış 18/10

Pirinç noodle, karides, yumurta ve yer fıstığıyla yapılan Tayland klasiği.

Malzemeler

- 250 gr Pirinç noodle
- 300 gr Karides
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 yemek kaşığı Esmer şeker
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 3 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Demirhindi ezmesi
- 1 su bardağı Fasulye filizi
- 1 adet Misket limonu

Yapılış

- Pirinç eriştesini 25 dakika 1 litre suda yumuşatın ve süzün.
- Demirhindi, balık sosu, soya sosu ve şekeri küçük kasede çözerek sos hazırlayın.
- Karidesi wokta 3 dakika mühürleyin.
- Yumurtayı kenara kırıp 15 saniye pişirin, sonra karidesle karıştırın.
- Erişte ve sosu ekleyip 4 dakika yüksek ateşte çevirin, erişte sosu çeksin.
- Fasulye filizi, yer fıstığı, taze soğan ve misket limonunu servis anında ekleyin.

PÜF NOKTASI

Noodleları sıcak suda yumuşatıp süzün; tavada fazla pişerse kırılırlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Misket limonu ve taze kişnişle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri Yumurta Yer fıstığı Soya

