

# Pho Ga

Toplam 205 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 104 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 16/10

Vietnam tavuk suyunun zencefil ve baharatla açılışlı hafif hali, pirinç eriştesini sade bir kaseye taşıyor.

## Malzemeler

- 1 adet Bütün tavuk
- 350 gr Pirinç eriştesi
- 30 gr Zencefil
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

## Yapılış

1. Soğan ve zencefili yüksek ateşte 6 dakika közleyin, pho ga için ölçü şaşmasını.
2. Tavuğu aromatiklerle 90 dakika kısık ateşte haşlayın.
3. Tavuğu didikleyin, suyu süzün ve berrak kalması için tortuyu ayırın.
4. Pirinç eriştesini pakete göre haşlayın ve süzün.
5. Erişte ve tavuğu kaseye alıp sıcak tavuk suyuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu bütün haşlayıp göğüs eti servis için didiklenirken kemikler suya lezzet verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen, taze soğan ve limonla servis edin.

## Alerjenler

Soya