

Tavuk Pho Hızlı Tencere

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 5/10

Tavuk pho hızlı tencere, pirinç eriştelerini tavuk suyu, zencefil ve otlarla buluşturarak berrak, ferah ve ikonik bir Vietnam kasesi çıkarır.

Malzemeler

- 250 gr Tavuk göğsü
- 200 gr Pirinç erişteleri
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 0.5 demet Taze ot karışımı
- 1.5 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 küçük parça Tarçın çubuğu

Yapılış

- 1 litre tavuk suyuna 4 dilim zencefil ve 1 tarçın parçası ekleyip 8 dakika kaynatın.
- 150 gr pirinç eriştelerini ayrı kaptaki suda 8 dakika yumuşatıp süzün, çorbada dağılmasın.
- İnce doğranmış 250 gr tavuğu aromalı suya alıp orta ateşte 7 dakika pişirin.
- Balık sosu ve lime suyunu ocak kapalıyken ekleyin, taze aroma alınmasın.
- Erişteyi kaselere pay edin, üstüne tavuklu suyu döküp taze otlarla sunun.
- Lime dilimlerini ayrı verin, herkes ekşiliği kendi kasesinde ayarlasın.

PÜF NOKTASI

Otlar servis anında eklemek çorbanın tazeliğini belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavuk pho kasesine pirinç eriştelerini alıp taze otları sıcak suyun üstünde bırakın.

Alerjenler

Deniz ürünleri