

Thit Kho

Toplam 140 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 81 dk 5 kişilik Orta ~490 kcal Açılış 10/10

Vietnam karamelli et yemeği, yumurta ve koyu sosla ağız ateşte parlayan ev tipi bir tenceredir.

Malzemeler

- 800 gr Dana döş
- 5 adet Haşlanmış yumurta
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 2 yemek kaşığı Balık sosu
- 2 su bardağı Hindistan cevizi suyu
- 3 diş Sarımsak

Yapılış

- Şekeri 2 yemek kaşığı suyla orta ateşte amber renge gelene kadar eritin.
- Dana döş parçalarını karamelle ekleyip yüzeyi renk alana kadar 5 dakika çevirin.
- Balık sosu, soya sosu, Hindistan cevizi suyu ve sarımsak ekleyip kaynatın.
- Eti kısık ateşte 45 dakika kapağı kapalı pişirin.
- Haşlanmış yumurtaları ekleyip 20 dakika daha pişirin.
- Sosu koyulaştırın. Çıkarıp pilavla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuşbaşı yüksek ateşte kısık sürede mühürleyin, sonra ateşi kısık su bırakmazt daha konsantre olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Thit kho etini yumurtalarla birlikte sıcak kaseye alıp soya soslu suyundan üstüne gezdirin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Deniz ürünleri