

Tod Mun Pla

Toplam 42 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 5/10

Tay balık köftesi tod mun pla, kırmızı et ve fasulye dilimleriyle elastik bir kızartmadır.

Malzemeler

- 500 gr Beyaz balık fileto
- 1.5 yemek kaşığı kırmızı et ezmesi
- 1 adet Yumurta
- 100 gr Taze fasulye
- 1 yemek kaşığı Balık sosu
- 3 adet Makrut lime yaprağı
- 1 çay kaşığı Şeker

Yapılışı

- Balık filetoyu mutfak robotunda yaklaşık 10 saniye kadar çekin.
- Kırmızı et ezmesi, yumurta, balık sosu ve şekerini ekleyip karıştırın.
- İnce doğranmış fasulye ve makrut lime yaprağını harca katın.
- Harçtan yassı köfteler yapıp kızgın yağda iki yüzünü 3'er dakika kızartın.
- Kağına havluya alıp tatlac sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık derisi aşağıda tavaya koyup 3 dakika kızartmadır. Deri ayrıldıktan sonra tabaka oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlac biber sosu ile servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta