

Zerdeçal Balıklı Pirinç Noodle

Toplam 30 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~348 kcal

Açılış 7/10

Vietnam usulü zerdeçal balıklı pirinç noodle, beyaz balık zerdeçal, dereotu ve pirinç erişteleriyle ferah bir kasede buluşturur.

Malzemeler

- 500 gr Beyaz balık fileto
- 250 gr Pirinç noodle
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Balık sosu
- 2 diş Sarımsak
- 3 dal Taze soğan
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil

Yapılış

- Balık zerdeçal, lime suyu, balık sosu ve sarımsakla 8 dakika marine edin.
- Pirinç noodle 15 dakika sıcak suda yumuşatın.
- Tavaya kızdırın ve 6 dakika pişirin.
- Dereotu ve taze soğan ekleyip 1 dakika çevirin.
- Noodle tavaya alın ve balık parçalarını ekleyip 1 dakika pişirin. Maşayla karıştırın ve otlarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık zerdeçalla 15 dakika marine etmek kokuyu yumuşatır ve rengi eşit dağıtır. Balık ince parçalara ayrılırsa 15 dakika zerdeçal rengini verir, daha uzun bekleme dokuyu sıkıştırabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime ve dereotuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri