

Bangkok Karidesli Pad Thai

Toplam 37 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 3 kişilik Orta ~520 kcal

Tay karidesli pad thai, pirinç noodle demirhindi, bal sosu, yumurta, tofu ve yer fıstığıyla wok ateşinde ekşi tatlı dengeler.

Malzemeler

- 250 gr Pirinç noodle
- 350 gr Karides
- 2 adet Yumurta
- 150 gr Tofu
- 2 yemek kaşığı Demirhindi ezmesi
- 2 yemek kaşığı Bal sosu
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı

Yapılış

- Pirinç noodle 11 su bardağı suya 20 dakika esnetip süzün.
- Demirhindi, bal sosu ve şekeri küçük kasede karıştırın.
- Wokta karides ve tofuyu 3 dakika hızlıca pişirin.
- Yumurtayı ekleyip karıştırarak ri parçalar halinde pişirin.
- Noodle ve sosu katıp 3-4 dakika çevirdikten sonra yer fıstığıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu önceden hazırlamak wokta noodle fazla yumuşamasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime, filiz ve kiviyle yer fıstığıyla hemen servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yer fıstığı

Yumurta

Soya