

# Bangkok Pad Krapow Tavuk

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~430 kcal

Pad krapow, k1y1n1 tavuđu sar1msakac1 biber, bal1ksosu ve kutsal fesleđenle h1z1nle pişiren Tayland klasiđidir.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk k1y1ma
- 1 demet Kutsal fesleđen
- 5 diş Sar1msak
- 3 adet Ac1 biber
- 2 yemek kaşuđ Bal1ksosu
- 1 yemek kaşuđ Soya sosu
- 3 adet Yumurta
- 3 su bardağ Pişmiş yasemin pirinci

## Yapışı

1. Sar1msak ve ac1 biberleri havanda iri ezin.
2. Woku yüksek ateşte 1s1n1 arpatikleri 30 saniye çevirin.
3. Tavuk k1y1maye ekleyip 4 dakika parçalayarak pişirin.
4. Bal1ksosu ve soya sosunu ekleyip tavuđu parlaklaşt1r1n.
5. Fesleđeni kat1p sadece solana kadar karışt1r1n.
6. K1zarn1 yumurta ve pirinçle hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fesleđeni ocaktan hemen önce eklemek aromas1n1 artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yasemin pirinci ve k1zarn1 yumurtayla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Soya