

Bangkok Pad Krapow Tavuk

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~470 kcal

Açılış 8/10

Pad krapow, kıymaya sarımsak, acı biber, balık sosu, soya sosu ve fesleğenle hazırlanır.

Malzemeler

- 350 gr Tavuk kıyma
- 4 diş Sarımsak
- 2 adet Kırmızı acı biber
- 1.5 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Esmer şeker
- 1 su bardağı Tay fesleğeni
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Pişmiş jasmin pirinci

Yapılış

- Sarımsak ve acı biberi havanda ezin.
- Yumurtaları yağda 2 dakika kenarları kızıl olacak şekilde pişirin.
- Sarımsak ve biberi wokta 30 saniye kokulandırın.
- Tavuk kıymayı ekleyip 5 dakika yüksek ateşte kavurun.
- Balık sosu, soya sosu ve şekerini ekleyip 1 dakika çevirin.
- Fesleğeni ekleyip 30 saniye söndürün.
- Tavuklu karışımın üzerine alıp yumurtayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Fesleğeni ocağı kapatmadan hemen önce eklemek aromasını çıkarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Jasmin pirinci ve üstüne çikolata bahanda yumurtayla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Yumurta