

Bangkok Pad See Ew

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açlık bar 8/10

Pad see ew, geniş pirinç noodle, tavuk, Çin brokolisi, yumurta, koyu soya ve açlık soya sosuyla yüksek ateşte çevrilir.

Malzemeler

- 400 gr Geniş pirinç noodle
- 400 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Çin brokolisi
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Koyu soya sosu
- 3 yemek kaşığı Açlık soya sosu
- 2 yemek kaşığı İstiridye sosu
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Sızma yağ

Yapılış

- Pirinç noodle'yi pakete göre yumuşatın.
- Soya sosları ve istiridye sosunu kasede karıştırın.
- Tavuğu ince dilimleyip kızgın tavadaki 4 dakika pişirin.
- Sarımsak ve Çin brokolisini ekleyip 2 dakika çevirin.
- Yumurtaları tavaya kırıp 1 dakika karıştırın.
- Noodle ve sosu ekleyip yüksek ateşte 3 dakika karamelize edin.
- Lime ve pul biberle hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Noodle'yi sosla tavada kızgınlığa bastırarak hafif karamelli sokak lezzeti verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime, pul biber ve sirkeyle sıcak kaselerde servis edin.

Alerjenler

Soya

Yumurta

