

# Bun Bo Hue

Toplam 185 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 17/10

Hue şehrinin acı et suyu, pirinç erişteleri ve dana etiyle Vietnam'ın güçlü kaselerinden biridir.

## Malzemeler

- 900 gr Dana incik
- 400 gr Pirinç erişteleri
- 3 dal Limon otu
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Soğan

## Yapılış

1. Dana inciği limon otu ve soğanla 2 saat kaynatın.
2. Et suyunu süzüp acı biber ve soya sosuyla tatlandırın.
3. Haşlanmış erişte ve et dilimleriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Et suyunu limon otu ile uzun kaynatın çorbanın karakteristik kokusu belirginleşir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze ot koyup lime ile birlikte servis edin.

## Alerjenler

Soya