

Bun Bo Nam Bo

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Bun bo nam bo, pirinç eriştəsi, haşlanmış dana eti, taze otlar, sebzeler, yer fıstığı ve ekşi tatlı sosla hazırlanır/Vietnam kasesidir.

Malzemeler

Kase için

- 300 gr Pirinç eriştəsi
- 1 adet Havuç
- 1 adet Salatalık
- 4 yaprak Marul
- 1 su bardağı Fasulye filizi
- 0.5 demet Taze nane
- 0.5 demet Kişniş

Et için

- 450 gr Dana bonfile

Marine için

- 1 dal Limon otu
- 2 diş Sarımsak

Sos için

- 3 yemek kaşığı Balık sosu
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 1.5 yemek kaşığı Esmer şeker
- 0.5 su bardağı Su

Üzeri için

- 0.5 su bardağı Yer fıstığı

Pişirmek için

- 1 yemek kaşığı Sıvı yağ

Yapılış

1. Dana etini ince dilimleyin, limon otu, sarımsak ve 1 yemek kaşığı balık sosuyla 15 dakika marine edin.
2. Pirinç eriştelerini pakete göre haşlayın soğuk sudan geçirip süzün.
3. Balık sosu, lime suyu, şeker ve suyu karıştırarak sosu hazırlayın.

4. Havuç, salatalık, marul ve otları ince doğrayın.
5. Tavayı çok kızdırın, dana etini sıvı yağda 3 dakika kızartın.
6. Kaselere erişte, sebze, otlar, fasulye filizi ve eti yerleştirin.
7. Sosu gezdirin, yer fıstığı serpip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Dana etini çok ince kesmek kısıyıda yumuşak pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaseleri lime dilimi, ekstra ot ve acı biberle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yer fıstığı