

Bun Rieu

Toplam 95 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 60 dk 6 kişilik Zor ~360 kcal Açılış 16/10

Vietnam bun rieu, domatesli yengeç suyu, pirinç erişteleri ve otlarla ekşi hafif bir kase sunar.

Malzemeler

Et suyu için

- 400 gr Yengeç eti
- 4 adet Domates
- 400 gr Pirinç erişteleri
- 2 adet Yumurta

Yapılış

1. Domatesli suyu 30 dakika kaynatın.
2. Yengeç ve yumurtalı karışımına ekleyin.
3. Erişte ve otlarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yengeçli karışımı kaynar suya parça parça bırakarak topaklar dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç erişteleri, lime ve taze otlarla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri