

# Bun Thit Nuong

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

Bun Thit Nuong, pirinç eriştesini kızartarak ve taze otlarla buluşturarak ferah, sıcak-soğuk dengeli bir Vietnam kasesi oluşturur.

## Malzemeler

- 300 gr Pirinç eriştesi
- 300 gr Dana ince dilim
- 0.3 demet Nane
- 4 yaprak Marul
- 1 yemek kaşığı Lime suyu

## Yapılış

1. Erişteyi haşlayarak soğuk sudan geçirin.
2. Eti yüksek ateşte 6 dakika pişirin.
3. Otlar ve erişteyle birlikte kaseye alın.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi soğuk sudan geçirmek tane yapılışını korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne yer fıstığı serpim kaseyi nuoc cham ile servis edin.