

Chao Ga

Toplam 65 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 55 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 6/10

Vietnam tavuklu pirinç lapası zencefil kokusuyla sade, yumuşak ve doyurucu bir kase olur.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 400 gr Tavuk but
- 20 gr Zencefil
- 2 dal Taze soğan

Yapılış

1. Pirinci yıkayın, tavuğun derisini temizleyin, zencefili ince dilimleyin.
2. Pirinç, tavuk ve zencefili tencereye alın.
3. Bol suyla 55 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Tavuğu didikleyip lapasına karıştırın.
5. Lapayı kaselelere alıp didiklenmiş tavuk, taze soğan ve zencefile tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Tavuk ve pirinç uzun pişirin; lapa kendi nişastasıyla doğal kıvam alır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne taze soğan ve karabiber serpip sıcak kasede servis edin.