

Char Kway Teow

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Orta

~530 kcal

Char kway teow, geniş pirinç eriştesini karides, yumurta, fasulye filizi ve soya soslarla wokta çevrilen dumanlı bir sokak klasıdır.

Malzemeler

Wok için

- 400 gr Geniş pirinç eriřtesi
- 250 gr Karides
- 2 adet Yumurta
- 3 diş Sarımsak
- 1.5 su bardađ Fasulye filizi
- 3 dal Taze soğan

Sos için

- 2 yemek kařı Soya sosu
- 1 yemek kařı Koyu soya sosu
- 1 yemek kaşı İstiridye sosu
- 1 çay kařı Toz řeker

Piřirmek için

- 3 yemek kaşı Sıyağ

Yapıř

1. Soya sosu, koyu soya sosu, ıstiridye sosu ve şekeri küçük kasede karıştırın.
2. Pirinç eriştesi kuruyrsa sıcak suda yumuşatın tazeyse birbirinden ayırın.
3. Woku yüksek ateşte kızdırın. 2 yemek kaşı sıyağ ekleyin.
4. Sarımsak ve karidesi 90 saniye çevirin.
5. Eriřteyi ekleyip 2 dakika yüksek ateřte kavurun.
6. Eriřteyi kenara çekin, yumurtaları 1 dakika 45 saniye karıştırın.
7. Sos, fasulye filizi ve taze soğan ekleyip 1 dakika daha çevirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Woku aşırı ısıtmamak eriştenin buhar yerine kızgınlıkta kavurulmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan serpip yan1ndaime dilimiyle s1calıservis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Yumurta