

Hanoi Bun Cha Kasesi

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Bun cha, 1zgaraköfteleri pirinç erişttesi, taze otlar ve balıksoslu tatlıkşi sosla buluşturan Hanoi sokak tabağıdır.

Malzemeler

- 500 gr Dana köftesi
- 300 gr Pirinç erişttesi
- 4 yemek kaşığı Balıksosu
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 adet Marul
- 0.5 demet Nane
- 0.5 demet Kişniş
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Köfteleri balıksosu, şeker ve karabiberle küçük köfteler yapın.
- Köfteleri 1zgarada 8-10 dakika pişirin.
- Pirinç erişttesini sıcak suda 6 dakika yumuşatın.
- Balıksosu, lime, şeker ve sıcak suyla sos hazırlayın.
- Erişte, köfte, otlar ve sosu kaselerde birleştirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri ince yapmak 1zgarada 10-15 dakikada pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Nane, kişniş, marul ve lime ile kaselerde servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri