

# Hanoi Bun Cha

Toplam 53 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Bun cha, balıksoslu tatlı ekşi marineli köfteleri pirinç erişteleri, otlar ve turşulu nuoc cham sosuyla sunan Hanoi yemeğidir.

## Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 300 gr Pirinç erişteleri
- 4 yemek kaşığı Balıksosu
- 2 yemek kaşığı Esmer şeker
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 adet Havuç
- 1 adet Turp
- 0.5 demet Nane
- 1 küçük adet Marul
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Kıyma balıksosu, şeker, sarımsak ve karabiberi yoğurun.
2. Harcı küçük köftelere ayırarak 20 dakika dinlendirin.
3. Havuç ve turpu lime, şeker ve tuzla 15 dakika turşulayın.
4. Pirinç eriştelerini paketine göre 6 dakika haşlayın.
5. Köfteleri kızgı tavada her yüzü 4 dakika pişirin.
6. Balıksosu, lime, şeker, sarımsak ve suyla nuoc cham hazırlayın.
7. Köfte, erişte, otlar ve turşuyu sosla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri yüksek ateşte kızarmak karamelleşme verir; fazla pişerse kurur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç erişteleri, marul, nane, kişniş ve turşulu sosla kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri