

Hanoi Bun Cha Kasesi

Toplam 45 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Bun cha, 1 zgaradomuz köftelerini pirinç eriştəsi, taze otlar ve balıksoslu tatlı ekşi sosla sunan Hanoi klasiğidir.

Malzemeler

- 500 gr Domuz k1yma
- 300 gr Pirinç eriştəsi
- 4 yemek kaşığı Balıksosu
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Nane
- 1 adet Marul

Yapılış

1. K1yma sarımsak balıksosu ve az şekerle yoğurun.
2. Harc küçük yass köftelere ayırarak 15 dakika dinlendirin.
3. Pirinç eriştelerini pakete göre haşlayarak soğuk sudan geçirin.
4. Köfteleri harlı zgarada her yüzü 4 dakika pişirin.
5. Balıksosu, lime, şeker ve sıcak suyla servis sosu hazırlayın.
6. Erişte, otlar, marul, köfte ve sosu kaselerde birleştirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri kömür tadı alacak kadar harlı zgarada pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Nane, kişniş, marul ve pirinç erişteleriyle kaselerde sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri