

Hanoi Tavuklu Pho

Toplam 100 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 75 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Vietnam tavuklu pho, zencefil ve baharatla kokulandırılmış tavuk suyunu pirinç noodle, tavuk ve taze otlarla servis eder.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 300 gr Pirinç noodle
- 1 adet Soğan
- 40 gr Zencefil
- 2 adet Yıldağın
- 1 çubuk Tarçın
- 2 adet Lime
- 0.3 demet Taze kişniş

Yapılış

1. Soğan ve zencefili ocakta közleyip tencereye alın.
2. Tavuk, baharatlar ve suyu ekleyip 60 dakika kaynatın.
3. Tavuğu çikararak didikleyin, suyu süzün.
4. Pirinç noodle 15 dakika sıcak suda 8 dakika yumuşatın.
5. Noodle, tavuk ve sıcak suyu otlarla kaselere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Soğan ve zencefili közlemek pho suyuna derin ve temiz aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen, lime ve filizlerle çok sıcak servis edin.