

Khao Pad

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~410 kcal

Açılış 7/10

Tayland sokaklarında avokattan çikararak zencefil pilav; lime ve salatalıklarla yapılır.

Malzemeler

- 500 gr Pişmiş pirinç
- 3 adet Yumurta
- 250 gr Tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 100 gr Bezelye

Yapılışı

- Pişmiş pirinç ve Yumurta için ön hazırlamaları tamamlayıp kalan ürünleri tezgaha alın.
- Tavuk parçalarını tavada 5 dakika pişirin.
- Yumurtaları ekleyip 1 dakika karıştırın.
- Pirinç, bezelye ve soya sosunu ekleyip 4 dakika kavurun.
- Khao Pad tarifini kısıtlı bir dinlenmeden sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Bir gün beklemiş pirinç kullanımları tavada birbirinden ayrılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatalıkları ve lime ile servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya