

# Khao Soi

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 17/10

Chiang Mai'nin sarı köri çorbası tavuk, erişte ve ç1t erişte aynı kasede buluşur.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 350 gr Yumurtalı erişte
- 2 yemek kaşığı Sarı köri macunu
- 400 ml Kokos kreması
- 2 adet Lime

## Yapılış

1. Köri macununu yağda 2 dakika kavurun, tavuk ve kokos kremasını ekleyin.
2. Tavuğu 25 dakika pişirin; erişteyi ayrı tencerede haşlayın.
3. Kaseye erişte, tavuk ve çorba koyup lime ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eriştenin bir k1sm1n1i tencere için ayrı tencereye son anda ekleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime, kırmızı soğan ve turşu hardal yaprağı ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta