

# Larb Gai

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 5/10

Isaan sofralarında lime, nane ve kavrulmuş pirinç kokulu keskin tavuk salatası.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk kıyma
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 yemek kaşığı Kavrulmuş pirinç
- 1 demet Nane
- 1 adet Kırmızı soğan

## Yapılış

1. Tavuk kıymaya tavada 8 dakika pişirin.
2. Lime suyu, kırmızı soğan, nane ve kavrulmuş pirinci ekleyin.
3. Karışımı 5 dakika dinlendirip marul yapraklarıyla sunun.

### PÜF NOKTASI

Kavrulmuş pirinci havanda iri toz yapıp salataya çabuk doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları ve salatalıkla servis edin.