

# Limonotlu Pirinç Eriştesi Bowl

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~222 kcal

Açılış 5/10

Limonotlu pirinç eriştesi bowl, pirinç eriştesini limon otu ve soya ile buluşturarak hafif, canlı ve sokak işi bir öğün kurar.

## Malzemeler

- 250 gr Pirinç eriştesi
- 1 dal Limon otu
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Havuç
- 2 adet Yeşil soğan

## Yapılış

1. Erişteyi 6 dakika haşlayın.
2. Sebzeleri ve limon otunu tavada çevirin.
3. Soya sosuyla bowl içinde birleştirin.

### PÜF NOKTASI

Limon otunu ince dövmek sosun koku derinliğini belirginleştirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi sıcak sunun, üstüne lime dilimi ve kişniş ekleyin.

## Alerjenler

Soya