

Limonotlu Tavuklu Erişte

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~304 kcal

Vietnam usulü limonotlu tavuklu erişte, tavuk parçaları erişte ve limonotuyla buluşturarak ferah kokulu bir tabak yapar.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Erişte
- 1 sap Limonotu
- 2 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

- Tavuğu tavada 5 dakika pişirin.
- Ezilmiş limonotu ve taze soğan ekleyip 3 dakika çevirin.
- Haşlanmış erişte ve soya sosunu katıp 3 dakika daha çevirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Limonotunu bulaşıkta yıkayarak yemek aromasını tavaya daha hızlı aktarabilirsiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan serpip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya