

Mi Quang

Toplam 65 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk 4 kişilik Orta ~450 kcal Açılış 17/10

Orta Vietnam'ın mi quang eriştesi zerdeçal et suyu, tavuk ve yer fıstığıyla servis edilir.

Malzemeler

- 350 gr Pirinç eriştesi
- 500 gr Tavuk but
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 80 gr Yer fıstığı

Yapılışı

1. Tavuğu zerdeçal suyuyla 30 dakika pişirin.
2. Pirinç eriştesini haşlayın.
3. Erişteyi az tavuk suyu, et ve yer fıstığıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi süzdükten sonra kaseye almasını kolaylaştırmak için biraz tuz ekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi soğutun, üstüne yer fıstığı serpip lime ekleyin.

Alerjenler

Yer fıstığı