

Pad Krapow

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~470 kcal

Açılış 8/10

Bangkok öğlelerinin yıldızlı fesleğeni, acı biber ve et wokta dakikalar içinde birleşir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 1 demet Tay fesleğeni
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 adet Acı biber
- 3 adet Yumurta

Yapılış

- Acı biberleri ince kıyın, yumurtaları ayrı tavada pişirmek için hazırlayın.
- Dana kıymayı, küçük kızartmada 4-5 dakika suyunu bırakıp tekrar çekene kadar kavurun.
- Acı biberleri ve soya sosunu tavaya ekleyin, kıymanın her yanından zett dağılıncaya kadar çevirin.
- Tay fesleğeni ocaktan almadan hemen önce katıp sadece birkaç kez karıştırın.
- Ayrı tavada yumurtaları kenarları kızıl olacak şekilde pişirip kıymanın üstüne yerleştirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavayı yüksek ateşte 15-20 dakikası suyunu salmadan kavrulur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sahadında yumurta ve yanından jasmine pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Soya

Yumurta