

Pad Thai

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış bar 7/10

Pirinç noodle, karides, yumurta ve yer fıstığıyla yapılan Tayland klasiği.

Malzemeler

- 250 gr Pirinç noodle
- 300 gr Karides
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 yemek kaşığı Esmer şeker
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 3 dal Taze soğan

Yapılış

1. Noodleları sıcak suda 8 dakika bekletip süzün.
2. Karidesleri tavada 3-4 dakika pişirip kenara alın.
3. Yumurtaları tavada pişirip noodle, soslar, şeker ve karidesle karıştırın.
4. Yer fıstığı ve taze soğan ekleyip 2 dakika çevirin.

PÜF NOKTASI

Noodleları sıcak suda yumuşatıp süzün; tavada fazla pişerse kırılabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Misket limonu ve taze kişnişle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Yer fıstığı

Soya