

Pho Bo

Toplam 210 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 180 dk 6 kişilik Zor ~420 kcal Açılış 17/10

Hanoi sabahtırın taze amason kokulu et suyu, pirinç eriştəsi ve ince dana dilimleriyle kaselere dolar.

Malzemeler

- 1.2 kg Dana kemikli et
- 400 gr Pirinç eriştəsi
- 300 gr Dana bonfile
- 2 adet Soğan
- 3 adet Yıllık amason
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

1. Kemikli eti soğan ve yıllık amasonla 3 saat kısık ateşte kaynatın.
2. Pirinç eriştelerini sıcak suda 8 dakika bekletip süzün.
3. Erişteyi kaseye alıp ince dana dilimlerini ekleyip kaynar et suyunu üzerine dökün.

PÜF NOKTASI

Et suyunu düşük ateşte kaynatıp yüzeyde biriken köpüğü aldığınız çorba daha berrak olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze kişniş, misket limonu ve acı biberle servis edin.

Alerjenler

Soya