

# Pho Ga

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 16/10

Vietnam tavuk suyunun zencefil ve baharatla açılış hafif hali, pirinç eriştesini sade bir kaseye taşıyor.

## Malzemeler

- 1 adet Bütün tavuk
- 350 gr Pirinç eriştesi
- 30 gr Zencefil
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

## Yapılış

1. Tavuğu soğan ve zencefile 90 dakika haşlayın.
2. Tavuk etini didikleyin, suyu süzgeçten geçirin.
3. Pirinç eriştesi ve tavuk etini kaseye alıp sıcak tavuk suyuyla tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu bütün haşlayıp göğüs eti servis için didiklenirken kemikler suya lezzet verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen, taze soğan ve limonla servis edin.

## Alerjenler

Soya