

Tavuk Pho Hızlı Tencere

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~244 kcal

Açlık bar 5/10

Tavuk pho hızlı tencere, pirinç eriştesini tavuk suyu, zencefil ve otlarla buluşturarak berrak, ferah ve ikonik bir Vietnam kasesi çıkarır.

Malzemeler

- 400 gr Tavuk göğsü
- 200 gr Pirinç eriştesi
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 0.5 demet Taze ot karışımı

Yapılış

1. Tavuk suyunu tencerede zencefile 10 dakika hafif kaynatın.
2. Tavuk göğsünü ince dilimleyip kaynayan suya ekleyin, 6 dakika pişirin.
3. Pirinç eriştesini ayrı kaptaki suda yumuşatın.
4. Erişteyi kaselere paylaşarak üstüne tavuklu suda dökün.
5. Taze ot karışımını ekleyip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Otları servis anında eklemek çorbanın tazeliğini belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında limon dilimi ve közlenmiş biber, üstünde bir fiske pul biberle sıcak tabakta verin.