

# Thit Kho

Toplam 95 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 70 dk

5 kişilik

Orta

~490 kcal

Açılış 9/10

Vietnam karamelli et yemeği, yumurta ve koyu sosla ağız ateşte parlayan ev tipi bir tenceredir.

## Malzemeler

- 800 gr Dana döş
- 5 adet Haşlanmış yumurta
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Şeker

## Yapılış

1. Şekeri tencerede amber renk alana kadar eritin.
2. Eti ve soya sosunu ekleyip 50 dakika pişirin.
3. Yumurtaları ekleyip 20 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kuşbaşı yüksek ateşte kısasürede mühürleyin, sonra ateşi kısarak daha konsantre olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına çalkalemek ve bir kase turşu ilâştirip geleneksel tabağa dönüştürün.

## Alerjenler

Yumurta

Soya