

# Zerdeçal Balık Pirinç Noodle

Toplam 30 dk Hazırlama 16 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Orta ~324 kcal

Vietnam usulü zerdeçal balık pirinç noodle, beyaz balık zerdeçal, dereotu ve pirinç erişteleriyle ferah bir kasede buluşturur.

## Malzemeler

- 500 gr Beyaz balık fileto
- 250 gr Pirinç noodle
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Lime suyu

## Yapılış

1. Balık zerdeçal ve lime suyuyla 8 dakika marine edin.
2. Pirinç noodle sıcak suda 5 dakika yumuşatıp süzün.
3. Balık tavada 6 dakika pişirip noodle ve dereotuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balık zerdeçalla kısımlarını marine etmek kokuyu yumuşatır ve rengi eşit dağıtır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime ve dereotuyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri