PAD THAİ

1 kase pirinç makarnası
1 tutam soya filizi
1 yaprak beyaz lahana
1 tutam şeker
3 tatlı kaşığı dövülmüş yer fıstığı
2 adet taze soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tutam pul biber
1 çorba kaşığı pirinç sirkesi

Pirinç makarnası az suda yarım haşlanır. Vog tavaya yağ konur, kızınca haşlanmış makarna ve şeker konur, birkaç kez çevrilir. Sonra soya filizi, kıyılmış lahana eklenir. Diri kalacak kıvamda kavrulur. Üzerine yer fıstığı, pirinç sirkesi, pul biber katılır. En son iri kıyılmış soğan katılır ve yumurta kırılır, karıştırılır. Sıcak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:33684 • adı:Pad Thai • gönderen:kurtuluş • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:18