



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAT THAI

<https://www.elele.com.tr>

1 dal taze soğan
Yarım kuru soğan
Yarım avuç soya filizi
1 yumurta
1 avuç yer fıstığı
2 çay kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı tamarin sos
1 yemek kaşığı soya sosu
1 tutam şeker
1 tutam tuz
Yarım paket rice noodle (pirinç eriştesi)

Noodleları soğuk suya koyarak haşlayın. Yaklaşık bir saat kaynattıktan sonra süzüp, soğutun. Büyük bir wok tavada yağı kızdırın. Sarımsak ve soğanı kavurup makarnayı ekleyin. Ardından soya sos, pirinç sirkesi ve tamarin sosunu ekleyin. Şeker ve tuzu da tavaya atıp, iyice karıştırın. Yumurta kırın, taze soğan, fıstık ve soya filizini ekleyip tekrar karıştırın. Yumurta piştiğinde ocaktan alın, yeşil limon ve kırmızı biberle servis edin. Dilerseniz bu yemeği etli, tavuklu ya da deniz mahsulleriyle de yapabilirsiniz.

