



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI PAD THAI

200 gram Rice Noodle
250 gr. ayıklanmış kuşbaşı doğranmış beyaz etli balık
50 gram Soya Filizi
20 gram Yer Fıstığı
2 diş Sarımsak
1 Yumurta
2 dal Taze Soğan
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı Esmer Şeker
5 ml Balık Sos
30 ml Soya Sos
1 ufak Tamarin
1 Misket Limonu

Rice noodle[?]ı derin bir kaseye alın ve üzerine kaynar su döküp yumuşamaya bırakın.
Tamarinini bir kaseye alın ve çatalla ezin.
İçerisine esmer şekeri, soya sosunu ve balık sosu da ilave edin ve karıştırın.
Büyük bir tavayı ocağa alın ve altını açın.
Yağı tavaya alın.
Yağ kızınca, taze soğanın beyaz kısımlarını ve sarımsakları tavada 2 dakika soteleyin.
İçerisine yer fıstığını ekleyin ve biraz daha daha soteleyin.
Balıkları ekleyin, balıklar pişene kadar 4-5 dakika daha soteleyin.
Soya filizini de ekleyip malzemeleri karıştırın.
Suyunu süzdüğünüz noodle[?]ları da ekleyin ve biraz daha karıştırın.
Hazırladığınız sosu ilave edin ve biraz daha karıştırın.
Tavanın kenarında boşluk bırakın ve yumurtayı tavanın köşesine alıp pişirin.
Yumurta pişince, tavadaki diğer malzemeler ile karıştırın.

