



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KHAO PAD NAMLIAP

www.asyagurme.com

2-2.5 Su Bardağı Sade Yasemin Pilavı, Önceden pişirilmiş
250 Gram Dana Kıyma
6 Adet Siyah Zeytin, Çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış
2 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
½ Yemek Kaşığı Esmer Şeker
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
Servis için:
1 Adet Lime, Dörde bölünmüş
½ Adet Salatalık, Dilimlenmiş

Ayçiçek yağını wok tavada orta dereceli ateşte ısıtın. Sarımsak ezmesini ilave edip, aroması çıkana kadar yaklaşık 30 saniye soteleyin. Ardından kıymayı wok tavaya ilave edin ve rengi dönünceye dek yaklaşık 4-5 dakika ufalayarak soteleyin.

Önce ince dilimlenmiş zeytinleri, ardından soya sosunu ve esmer şekeri wok tavaya ilave edip, iyice karıştırın. Son olarak pilavı da wok tavaya ilave edin ve tüm malzemeler iyice karışana dek yaklaşık 1-2 dakika sotelemeye devam edin. Taze kişniş yaprakları, dilimlenmiş salatalık ve lime kesitleriyle servis edin.

