PAD SEE EW

www.asyagurme.com

130 Gram Pirinç Çubuğu Noodle (Rice Stick Noodle)
1 Adet Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
2 Su Bardağı Brokoli, Küçük parçalara ayrılmış
2 Diş Sarımsak, İnce kıyılmış
1 Adet Yumurta, Çırpılmış
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
Sosu için:
2 Yemek Kaşığı Tatlı Soya Sosu
2 Tatlı Kaşığı Soya Sosu
2 Tatlı Kaşığı Pirinç Sirkesi
2 Tatlı Kaşığı Toz Şeker

Pirinç noodleları geniş bir kaseye alın ve üzerine sıcak su ilave edip, kasenin üzerini bir tabak ile kapatın. Noodlelar yumuşayana dek yaklaşık 1 saat bekletin. Ardından suyunu süzün ve bir kenarda bekletin.
Sosu hazırlamak için bir kasede tatlı soya sosu, soya sosu, pirinç sirkesi ve şekeri çırparak karıştırın. Hazırladığınız karışımı bir kenarda bekletin.
Ayçiçek yağını wok tavada orta dereceli ateşte ısıtın ve ince kıyılmış sarımsakları ilave edip, aroması çıkana dek yaklaşık 30 saniye soteleyin. Hemen ardından ince dilimlenmiş tavukları ilave edin ve rengi dönene dek 1-2 dakika kadar soteledikten sonra bir spatula yardımıyla tavadaki malzemeleri bir kenara itin. Oluşan boşluğa çırpılmış yumurtayı ilave edin ve çırparak karıştırın.
Yumurtayı 30 saniye kadar karıştırarak pişirdikten sonra suyu süzülmüş noodleları ve brokolileri wok tavaya ilave edip, 2 dakika daha tüm malzemeleri sotelemeye devam edin. Son olarak hazırladığınız sos karışımını da ilave edin ve yüksek ateşte tüm sosu çektirene dek yaklaşık 2 dakika tüm malzemeleri karıştırmaya devam edin. Ardından ocağın altını kapatın ve sıcakken servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124583 • adı:Pad See Ew • gönderen:ideall • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:14