BALIKLI PAD THAİ

https://yemek.name

500 gram balık (ayıklanmış ve haşlanmış)
500 gram pirinç eriştesi
4 yemek kaşığı sıvı yağ
½ su bardağı kaju fıstığı (küçük parçalara ayrılmış)
2 sap taze soğan (ince doğranmış)
3-4 diş sarımsak (ince doğranmış)
2 çay kaşığı şeker
2 yemek kaşığı balık sosu
2 yemek kaşığı pirinç sirkesi
½ çay kaşığı toz kırmızı biber
½ çay kaşığı karabiber
1 adet yumurta
1 su bardağı soya filizi
Limon dilimleri

Erişteleri kaynar olmayan sıcak suda 10-15 dakika kadar bekletin.
Kızgın vok tavaya sıvı yağı koyun.
Kaju fıstıklarını ekleyerek hafifçe kavurun ve tavadan alın.
Yüksek ateşteki vok tavaya sarımsağı ve soğanı ekleyerek kavurduktan sonra, sudan çıkardığınız erişteleri tavaya alın.
Üzerine şekeri, balık sosunu, sirkeyi, karabiberi ve kırmızı biberi ekleyin.
Tavanın içindeki malzemeleri hafifçe kenara alarak yumurtayı kırın, karıştırın.
Daha sonra balık parçalarını ekleyin, yüksek ateşte karıştırın.
Üzerine soya filizlerini koyun. 2 dakika sonra ateşten alın.
Üzerine kavrulmuş fıstıkları ve limon dilimlerini ekleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:130139 • adı:Balıklı Pad Thai • gönderen:Berktay • indirme tarihi:05.05.2024 - 02:45