



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAD THAI

<http://www.verita.com.tr>

2 yemek kaşığı Verita Demirhindi'nin suyu ya da püresi
1 yemek kaşığı doğranmış Verita Sarımsak
1 su bardağı soya filizi
1/2 su bardağı fıstık
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı şeker
1 yemek kaşığı soya sosu
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı balık sosu
16 adet küçük balık
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Pirinç makarnası
Tofu

Tayland'ın geleneksel lezzetlerinden Pad Thai yapmak için öncelikle pirinç makarnasını ılık suda yarım saat bekletin. Tavada bir yemek kaşığı yağ kızdırıp içine sarımsakları atın ve kızarıncaya kadar kavurun. Sonra ayıklanmış balıkları ekleyip pişirmeye devam edin. Karışan malzemeleri kenara ayırın. Tavaya bir yemek kaşığı yağ daha ekleyip yumurtaları pişirin, pişen yumurtaları da ayırın. Kalan yağda tofu ve acı biberleri pişirin. Daha sonra pirinç makarnasını eleyip 5 dakika daha pişirin. Soya sosu, demirhindi suyu/püresi, soya filizi, fıstık ve kenara ayırdığınız malzemeleri de ekleyip iyice karıştırın.

Demirhindi Püresi: Meyvesinin kabuğunu soyun. Ilık su dolu bir kap içerisinde 20 dakika bekletin. Suyu süzüp yumuşayan meyveyi yoğurarak çekirdeklerinden ayıklayın. Bir çatal yardımıyla çekirdeğinden ayıklanmış meyveyi ezerek püre haline getirin.

