



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAD THAI

- 1 kase piriç makarnası
- Yarım çay kaşığı soya filizi
- 1 yaprak beyaz lahanası
- Yarım çay kaşığı şeker
- 3 tatlı kaşığı dövülmüş yer fıstığı
- 2 taze soğan
- 4 kaşık sıvı yağ
- Yarım çay kaşığı pul biber
- 1 kaşık piriç sirkesi

Bir tencerenin içine su doldurun ve suyu kaynatın. İçine piriç makarnasını atın ve diriliğini çok kaybetmeyecek şekilde haşlayın.

Wok tavada yağı kızdırın. Daha sonra haşladığınız piriç makarnasını tavaya dökün ve üzerine şekeri ilave edip tavada çevirin. Üzerine soya filizini ve kıydığınız lahanayı ekleyin ve çevirmeye devam edin. Koyduğunuz tüm malzemelerin diri kalmasına dikkat edin.

Üzerine yer fıstığını, piriç sirkesini ve pul biberi ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak iri iri kıydığınız soğanı ekleyin ve karıştırın. Tüm malzemenin üstüne bir yumurta kırın ve karıştırmaya devam edin. Sıcak sıcak servis edin.

