



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAD THAI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

200 gr pirinç eriřtesi  
150 gr tavuk  
1 adet yumurta  
1 diř sarımsak  
1 yemek kaşığı fıstık  
2 yemek kaşığı soya sosu  
1 yemek kaşığı balık sosu  
Limon suyu ve taze soğan

Pirinç eriřtesini hařlayın ve süzün.  
Tavada sarımsak ve tavuđu soteleyin.  
Yumurtayı ekleyip karıştırın, haşlanmış erişteyi ekleyin.  
Soya sosu ve balık sosunu ekleyip karıştırın.  
Fıstık ve taze soğanla süsleyerek servis edin.

