



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PAD THAI

Noodle için:

200 gram pirinç noodle

2 yemek kaşığı bitkisel yağ

Sos için:

2 yemek kaşığı balık sosu

2 yemek kaşığı soya sosu

1 yemek kaşığı esmer şeker

1 yemek kaşığı limon suyu veya tamarind suyu

Diğer malzemeler:

200 gram tavuk veya tofu (isteğe bağlı)

2 diş sarımsak (ince doğranmış)

2 adet yumurta

1 su bardağı taze soya filizi

3-4 dal taze soğan (doğranmış)

1 avuç yer fıstığı (kavrulmuş ve dövülmüş)

1 adet limon (dilimlenmiş)

Pirinç noodle'larını sıcak suda 5-7 dakika kadar bekletin ve yumuşayınca süzün.

Yapışmaması için üzerine biraz yağ ekleyerek karıştırın.

Balık sosu, soya sosu, esmer şeker ve limon suyunu küçük bir kasede karıştırarak sosunuzu hazırlayın.

Esmer şekerin tamamen çözülmesi için karıştırmayı ihmal etmeyin.

Tavaya 1 yemek kaşığı yağ koyup orta ateşte ısıtın.

Seçtiğiniz proteini (tavuk veya tofu) ekleyerek iyice pişirin ve kenara alın.

Tavaya kalan yağı ekleyin ve ince doğranmış sarımsağı kavurun.

Ardından yumurtaları kırıp karıştırarak pişirin.

Yumurtalar hafif katılaştığında soya filizi ve taze soğanı ekleyin.

Tavaya yumuşamış noodle'ları ve hazırladığınız sosu ekleyin.

Tüm malzemelerin birbirine iyice karışması için birkaç dakika karıştırarak pişirin.

Pad Thai'yi tabaklara alın ve üzerini dövülmüş yer fıstığı ile süsleyin.

Yanında limon dilimleriyle servis ederek ekşi lezzeti artırabilirsiniz.



