



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PHO ÇORBASI (VİETNAM)

<https://acunn.com>

250 gr. dana kontrafile
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
2 tatlı kaşığı (10 ml. zeytinyağı)
250 gr. pirinç erişttesi
5 su bardağı (1250 gr.) tavuk suyu
2,5 cm²lik taze zencefil, soyulmuş dilimlenmiş
1 adet kuru soğan, soyulmuş
4 adet yıldız anason
1 adet çubuk tarçın
1 demet taze kişniş, sapları ayrılmış, yaprakları ince doğranmış
2 çorba kaşığı (30 ml.) lime suyu
1 adet Meksika biberi
1 çorba kaşığı balık sosu
2 tatlı kaşığı soya sosu
2-3 dal yeşil soğan, ince doğranmış
125 gr. soya filizi
Servis için:
Lime dilimleri
Soya sosu
Sriracha sosu

Dana kontrafileyi tuz ve karabiber ile tatlandırın. Orta boy bir tavada yüksek ateşte zeytinyağını ısıtın. Dana kontrafilenin her bir yüzünü 2-3 dakika mühürleyin. Kontrafileyi bir tabağa alıp dinlenmeye bırakın. Pirinç erişttesini orta boy bir tencerede kaynar suda 4-5 dakika haşlayın. Suyunu tamamen süzüp eriştteyi bir tabağa alın. Çorbayı hazırlamak için tavuk suyu, soğan, yıldız anason, tarçın, zencefil ve kişnişin saplarını büyükçe bir tencereye alın. Orta kısık ateşte 20 dakika kadar kaynatın. Aromalandırdığınız tavuk suyunu süzgeçten geçirip tekrar tencereye alın. Lime suyu, balık sosu, soya sosu, Meksika biberi, kişniş ve yeşil soğanı ilave edip karışımı kaynama noktasına kadar ısıtın. Dinlenmeye bıraktığınız kontrafileyi keskin bir bıçak yardımıyla ince ince dilimleyin. Pirinç erişttesi, kontrafile dilimleri ve soya filizini de ekleyip çorbayı ateşten alın. Vietnam Usulü Pho Çorbasını taze kişniş yaprakları ile süsleyip lime dilimleri, soya sosu ve sriracha sosu eşliğinde servis edin.



© lezzetler.com tarif no:152914 • adi:Pho orbası (Vietnam) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 22:22