



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PAD THAI

200 gram pirinç noodle
1 adet tavuk göğüs eti
50 gram soya filizi
20 gram yer fıstığı
2 diş sarımsak
1 adet yumurta
2 dal taze soğan
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı esmer şeker
1 tatlı kaşığı balık sosu
3 yemek kaşığı soya sosu
1 adet demirhindi
1 adet misket limonu

Noodle'ı derin bir kaseye alıp üzerine kaynar su dökün.
Demirhindiye bir çatalla ezip içine soya sosu, balık sosu ve esmer şekeri ekleyin.
Karıştırarak püre haline getirin ve kenara alın.
Taze soğanın beyaz kısımlarını ve sarımsakları doğrayın.
Wok tavayı ocakta ısıtıp içine yağı dökün.
Soğanı ve sarımsağı bu yağda 2 dakika soteledikten sonra yer fıstığını ekleyin.
1 dakika daha soteleyip kuşbaşı doğranmış tavuk etlerini ekleyin 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin.
Noodle'ları ekleyip karıştırın.
Hazırladığınız soyalı sosu ilave edip güzelce harmanlayın.
Yumurta'yı tavanın kenarına kırıp biraz piştikten sonra hepsini güzelce karıştırın.
Soya filizlerini de ekleyip karıştırdığınız pad Thai'yi ocaktan alın ve sıcak servis edin.

