



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PAD THAI

<https://acunn.com>

1 Su Bardağı Soya Filizi
1/2 Su Bardağı Fıstık
1/2 çay Kaşığı Kırmızı Biber
1 çay Kaşığı Şeker
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
2 Adet Yumurta
2 Yemek Kaşığı Balık Sosu
1 adet tavuk göğsü
2 Yemek Kaşığı Tamarind Suyu
1 Yemek Kaşığı Sarımsak (doğranmış)
3 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
Pirinç Makarnası
Tofu

Pirinç makarnasını ılık suda yarım saat bekleterek işe koyuluyoruz. Ardından tavamızda bir yemek kaşığı yağı kızdırıyoruz ve içine sarımsakları atıyoruz.

Kızarıncaya dek kavuruyoruz. Bu aşamanın ardından doğranmış tavuk etlerini ilave edip pişirmeye devam ediyoruz. Karışmış olan malzemelerimizi bir kenara ayırıyoruz.

Tavaya bir yemek kaşığı yağ daha ilave edip yumurtaları pişiriyoruz, pişirmiş olduğumuz yumurtaları da ayırıyoruz. Kalan yağda tofu ve acı biberleri pişiriyoruz.

Daha sonra ise pirinç makarnasını eliyoruz ve 5 dakika kadar pişiriyoruz. Soya sosu, tamarind suyu, soya filizi, fıstık ve kenara ayırdığımız malzemeleri de ilave edip bir güzel karıştırıyoruz.