



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAM NUEA (TAYLAND)

Antrikot 400 gr
Kuru soğan 2 orta boy
Limon suyu 1/2 çay bardağı
Kişniş yaprağı 5 adet
Arnavut biberi 10 adet
Balık sosu 1 tatlı kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Kırmızı biber 1 adet
Domates 3 orta boy
Salatalık 2 orta boy
Kıvırcık marul Yeteri kadar

Antrikot ızgarada çok az pişirilir.

Kırmızı biber, soğanlar ve arnavut biberleri, domatesler ve salatalıklar ince dilimlerde kesilir.

Kıvırcık marul iri iri doğranır. Kişniş yaprakları yarım cm. kalınlığında kesilir.

Piştirilen etler, hazırlanan tüm malzemeler, baharatlar, balık sosu ve limon suyu geniş bir kabın içinde karıştırılır. Servis tabakları ile servis yapılır.



Fotoğraf "sudegöl" tarafından gönderildi. 30.10.2016