



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Pho - Vietnam Mutfağı



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 600 g kemiksiz tavuk kalça
- 250 g pirinç noodle
- 1 kuru soğan
- 5 cm taze zencefil
- 2 yıldız anason
- 1 çubuk tarçın
- 4 karanfil
- 2 yemek kaşığı balık sosu
- 2 litre tavuk suyu
- 2 taze soğan
- 1 demet taze kişniş
- 1 lime

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Balık.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Fasulye filizi, taze otlar, lime ve acı biberle çok sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Aromaları közleyin:

- Soğan ve zencefili kesik yüzleri koyulaşana kadar kuru tavada közleyin.



- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

2. Suyu kurun:

- Tavuk suyu aromatik baharatlar tavuk ve balık sosunu sakın ateşte pişirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

3. Noodleı hazırlayın:

- Pirinç noodleı paket süresine göre yumuşatıp kaselere paylaşırın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

4. Kaseleri tamamlayın:

- Dilimlenmiş tavuk ve süzülmüş sıcak suyu ekleyip taze otlarla sunun.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Et suyunu şiddetle kaynatmamak daha berrak bir pho suyu sağlar.