



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pad Thai - Tayland Mutfağı



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 300 g pirinç noodle
- 300 g tavuk
- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 misket limonu
- 1 su bardağı fasulye filizi
- 1/2 su bardağı yer fıstığı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, soya, yer fıstığı.

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:

Limon ve taze soğanla servis edin.

Yapılışı:

1. Noodleı ıslatın:

- Ilık suda yumuşatıp süzün.
- Noodle tamamen yumuşamamalı; tavada sosla pişmeye devam edeceği için bükülebilir fakat hâlâ hafif diri durumdayken sudan çıkarın.

2. Tavuğu pişirin:

- Wokta hızlıca soteleyin.



- Woku iyice ısıtın, tavuğu tek kat halinde yayın ve içi tamamen pişene kadar küçük partiler hâlinde çevirin.

3. Yumurtayı ekleyin:

- Kenarda karıştırarak pişirin.
- Tavuğu wokun bir kenarına itin, yumurtayı boş alana kırın ve iri parçalar oluşacak şekilde kısa süre karıştırın.

4. Birleştirin:

- Noodle, sos ve filizi katıp fıstıkla tamamlayın.
- Sosu noodle yüzeyine eşit dağılana kadar yüksek ateşte kısa süre çevirin; fasulye filizini diri kalması için en son ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sos makarnayı ince bir tabaka halinde sarmalı, tabanda su gibi birikmemelidir. Koyulaşırsa ayırdığınız haşlama suyundan azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Yüksek ateşte hızlı çalışın.

Kiraz'ın
Mutfağı