



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 piring 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.

Servis Önerisi:

Limon ve taze soğanla servis edin.

Yapılışı:

1. Noodleı ıslatın:

- Ilık suda yumuşatıp süzün

2. Tavuğu pişirin:

- Wokta hızlıca soteleyin

3. Yumurtayı ekleyin:

- Kenarda karıştırarak pişirin

4. Birleştirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Noodle, sos ve filizi katıp fıstıkla tamamlayın

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

Kiraz'ın
Mutfağı