PETITE GOURMETS

ASYA

Karidesli Pad Thai

30 dakikada hazır otantik Karides Pad Thai tarifi. Karides, yumurta, fıstık ve lezzetli pad thai sosu ile geleneksel Thai tarzı soteli pirinç eriştesi.

15 min	15 min	30 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 8 ons pirinç eriştesi
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 diş sarımsak
- 8 ons karides
- 2 yumurta
- 1 bardak fasulye filizi
- 1 dolmalık biber
- 3 taze soğan
- 1 bardak yerfıstığı
- 2 lime suyu
- 1 bardak kişniş
- 3 yemek kaşığı balık sosu
- 5 yemek kaşığı esmer şeker
- 2 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 1 yemek kaşığı acı sos
- 2 yemek kaşığı fıstık ezmesi

Yapılışı

1. **Eriştеler hazırlayın**

   8 oz pirinç eriştеler 30 dakika ılık suda yumuşayana kadar bekletin, sonra süzüp kenara alın.

2. **Pad thai sosunu yapın**

   Küçük bir kapta 5 yemek kaşığı balık sosu, 2 yemek kaşığı soya sosu, 1 yemek kaşığı esmer şeker ve 2 yemek kaşığı pirinç sirkesini şeker tamamen erinceye kadar çırpın.

3. **Aromatik malzemeleri hazırlayın**

   3 diş sarımsağı ince doğrayın ve 1 kırmızı biberi ince şeritler halinde kesin. Küçük bir kapta 2 yumurtayı çırpın ve kenara alın.

4. **Karidesi pişirin**

   Büyük bir wok veya tavada 2 yemek kaşığı bitkisel yağı yüksek ateşte parıldayana kadar ısıtın. 8 oz karides ekleyip her tarafını 1-2 dakika pembe ve pişmiş olana kadar pişirin, sonra tabağa alın.

5 **Aromatikleri ve yumurtaları pişirin**

Sıcak wok'a doğranmış sarımsağı ekleyip kokusunu çıkarana kadar 15 saniye soteleyin. Sarımsağı bir tarafa itin, çırpılmış yumurtayı boş tarafa ekleyip 30 saniye tam pişene kadar karıştırın.

6 **Erişte ve sosu ekleyin**

Süzülmüş erişteler ve hazırlanmış sosu wok'a ekleyin. Erişte ısınana ve sos ile eşit şekilde kaplanana kadar 2-3 dakika karıştırın.

7 **Tamamlayın ve servis edin**

Pişmiş karidesi dilimlenmiş biber ve 1 su bardağı fasulye filizi ile birlikte wok'a geri alın. Sebzeler çıtır-yumuşak olana kadar 1 dakika soteleyin.

8 Ateşten alın ve 3 dilimlenmiş yeşil soğan ve ezilmiş fıstık ile süsleyin. Limon dilimleri ile hemen servis edin.

Besin Değerleri

596	23g	68g	23g	4g	12g	1,991mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Pirinç eriştelerini sadece yumuşak olana kadar pişirin, lapa kıvamına getirmeyin - diğer malzemeler ile sotelandığında pişmeye devam edecekler. Pişirme işlemini durdurmak için pişirdikten hemen sonra soğuk su ile durulayın.

Pişirmeye başlamadan önce tüm malzemeleri hazır halde bulundurun, çünkü başladıktan sonra Pad Thai çok hızlı bir şekilde hazırlanır. Bu, sosunuzun karıştırılmış ve tüm sebzelerin doğranmış olmasını içerir.

Otantik wok hei (wok nefesi) lezzeti için ocağınızın sağlayabileceği en yüksek ateşi kullanın. Wok'unuz yoksa büyük bir tava işinizi görecektir, ancak çok doldurulmasından kaçının.

Yumurtalar tavaya ilk düştüğünde çok fazla karıştırmayın - en iyi doku için küçük parçalar halinde çırpmadan önce biraz pişmesine izin verin.

Limon dilimlerini pişirme sırasında limon suyu eklemek yerine yemeden hemen önce sıkın - taze narenciye tüm tatları canlandırır ve mükemmel son dokunuşu sağlar.

Gelişmiş lezzet ve çıtırlık için fıstıklarınızı doğramadan önce kuru tavada hafifçe kavurun. Hazır kavrulmuş fıstık da gayet iyi sonuç verir.

Tamarind ezmesi bulabilirseniz, daha otantik lezzet elde etmek için pirinç sirkesi yerine 2 yemek kaşığı kullanın - Asya marketlerinde arayın.

> Sostaki sriracha miktarını ayarlayarak baharatlılık seviyesini kontrol edin ve daha acı sevenler için her zaman yanında fazladan bulundurun.