

## پاد تای (نودل سرخ شده تایلندی) " Pad Thai "

مواد لازم:

۲۰۰ گرم رشته برنج که ۱۵ دقیقه در آب گرم خیس شده باشد

۵/۱ قاشق غذاخوری روغن گیاهی

۱ عدد چیلی تفت داده شده

۲ قاشق غذاخوری میگو خشک

۸ عدد میگوی درشت پاک شده

۲ عدد تخم مرغ

۳ قاشق غذاخوری تکه های توفو (پنیر لوبیا)

۱ قاشق غذاخوری ترشی تربچه (در صورت تمایل)

۱ قاشق غذاخوری موسیر خرد شده

۳ قاشق غذاخوری شکر

۲ قاشق غذاخوری سس ماهی

۳ قاشق غذاخوری آب تمبره‌ندی

۲ قاشق غذاخوری پودر چیلی

۸۰ گرم جوانه سویا

۱ عدد پیازچه چینی خرد شده

۲ عدد پیازچه چینی درشت خرد شده

۲ قاشق غذاخوری بادام زمینی خرد شده

۱ لیموی ۴ قاچ شده

۱ عدد شکوفه موزبرای تزئین

طرز تهیه:

۱. روغن را در ظرف گودی (Wok) داغ کرده موسیر و میگو خشک را در آن تفت دهید تا طلایی شوند.

۲. میگوهای درشت را اضافه کرده و حدود ۲ دقیقه تفت دهید. سپس تخم مرغ، پنیر لوبیا، ترشی تربچه، رشته های برنج، شکر، سس ماهی، آب تمبره‌ندی، پودر چیلی، نصف جوانه سویا و یک پیازچه چینی را اضافه کرده و تا زمانی که رشته ها بپزند به هم بزنید.

۳. با بقیه جوانه ها، پیازچه، بادام زمینی و برش های لیموترش و شکوفه موز تزئین کنید.