

## سالاد مرغ تند و پرادویه "Larb Kai"

### مواد لازم:

- ۵۰۰ گرم مرغ درشت چرخ کرده
- ۵/۰ فنجان آب مرغ
- ۱/۴ فنجان پیازچه خرد شده
- ۱/۴ فنجان موسیر ورقه شده
- ۱/۴ فنجان گشنیز ساطوری شده
- ۱/۴ فنجان برگ نعنا خرد شده
- ۲ قاشق غذاخوری سس ماهی
- ۲ قاشق غذاخوری آب لیمو
- ۱/۲ فنجان برنج بوداده قهوه ای شده کوبیده
- ۱ قاشق غذاخوری پودر چیلی قرمز

### طرز تهیه:

۱. آب مرغ را در قابلمه متوسطی گرم کنید. مرغ چرخ کرده را اضافه کنید تا مرغ بپزد.
۲. آب لیمو، سس ماهی، چیلی قرمز، برنج بوداده، موسیر، پیازچه، و برگ های نعنا را اضافه کنید. خوب به هم بزنید. طبق ذائقه می توانید مقدار آب لیمو، سس ماهی و یا چیلی را تغییر دهید.
۳. این سالاد معمولاً با ۱/۴ مغز کاهو یا کلم ولوبیا سبز تزئین می شود.

### برنج بوداده:

اجاق را بالاترین حرارت قرار داده یک فنجان برنج خام را تفت داده تا به رنگ قهوه ای در آید و تقریباً شکل سوخته به خود بگیرد. سپس کمی آن را در هاون می کوبیم.