

# Karidesli ve tamarin soslu Pad Thai

toplam süre **30 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

## MALZEMELER

10 porsiyon

**Yemek için:**

**500 gr** pirinç noodle (kuru)

**120 ml** bitkisel yağ

**1 kg** karides (ayıklanmış, temizlenmiş)

**150 gr** sert tofu (küçük küpler halinde doğranmış)

**150 gr** havuç (ince şeritler halinde doğranmış)

**25 gr** sarımsak (5 diş, ince doğranmış)

**10** adet çırpılmış yumurta

**150 gr** maş fasulyesi filizi

**Pad Thai sosu için:**

**500 ml** [Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)

**100 gr** tamarin ezmesi

**100 ml** balık sosu

**100 ml** yeşil limon suyu

**100 gr** palm şekeri veya esmer şeker

**200 ml** su

**Servis için:**

**100 gr** yer fıstığı (iri kıyılmış)

**10** dal kişniş (yaprakları ayıklanmış)

**10** adet yeşil limon dilimi

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Pirinç noodle'ı ılık suda yaklaşık 20 dakika yumuşayana kadar bekletin.

### Adım 2

Geniş bir tavada bitkisel yağ ısıtın. Karidesleri 2-3 dakika soteleyin, tavadan alıp kenara ayırın. Aynı tavada tofuyu 4-5 dakika kızartın. Havuç ve sarımsağı ekleyin, 1-2 dakika daha soteleyin.

### Adım 3

Yumurtaları ekleyin. Pişip parça parça olana kadar karıştırarak pişirin.

### Adım 4

Noodle'ı ve biraz bekleme suyunu ekleyin. Kikkoman Naturally Brewed Less Salt Soy Sauce, tamarin ezmesi, balık sosu, yeşil limon suyu, şeker ve suyu karıştırarak tavaya ekleyin. 3-4 dakika soteleyin. Son olarak karidesleri ve maş fasulyesi filizini ekleyin.

### Adım 5

Sıcak servis edin. Yer fıstığı ve kişniş serpin, yeşil limon dilimiyle tamamlayın.