



קל



30 דקות



4 מנות

מרכיבים

- 1 חבילה טחון צמחוני
- 4 כפות מים
- 4 שיני שום כתושות
- 8 פרוסות ג'ינג'ר דקות
- 1 כפית סוכר
- 4 כפות רוטב סויה
- 2 בצלצלי שאלוט, פרוסים דק
- 1 פלפל אדום חריף, פרוס דק
- 1/2 כפית פלפל שאטה טחון
- 1/2 כוס כוסברה, קצוצה דק
- 1 לימון או ליים, סחוטים למיץ, כולל גרידה של הקליפה
- 4 ביצי עין
- 2 כוסות אורז בסמטי מבושל
- 4 כפות בוטנים קלויים, קצוצים גס

הגרסה הצמחונית שלנו להמבורגר התאילנדי עם טחון מן הצומח בשלל תבלינים, אורז וביצה מעל. ארוחה מזינה וטעימה

הוראות הכנה

1. להכנת התבשיל

בסיר בינוני מרתיחים קלות את המים, מוסיפים את הטחון מהצומח טבעול, שום, ג'ינג'ר, סוכר, סויה, שאלוט ופלפל שאטה, מערבבים נמרצות על אש גבוהה כ- 3 דקות.

2.

מוסיפים את הכוסברה ואת פרוסות הפלפל ומערבבים, מבשלים תוך ערבוב דקה נוספת.

3.

מוסיפים את הכוסברה ואת פרוסות הפלפל ומערבבים, מבשלים תוך ערבוב דקה נוספת. מורידים מהאש ומוסיפים את הגרידה ומיץ ליים/לימון.

4. להגשה

על צלחת הגשה מניחים 2-3 כפות אורז, מעל מניחים 3-4 כפות תבשיל, מכינים ביצת עין ומניחים מעל. מפזרים בוטנים ועלי כוסברה ומגישים חם.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL