

## پد پی گی؛ غذای تایلندی

این دستور یک غذای تایلندی می باشد که خیلی سریع در حدود 10 دقیقه آماده می شود و مزه ای متفاوت دارد. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه پد پی گی آشنا می شوید.



این دستور یک غذای تایلندی می باشد که خیلی سریع در حدود 10 دقیقه آماده می شود و مزه ای متفاوت دارد. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه پد پی گی آشنا می شوید.

### مواد لازم برای 5 نفر:

سینه مرغ 1 عدد

سیر 2 حبه

فلفل دلمه قرمز، نارنجی و سبز نصف از هر کدام، خلالی شده

لوبیا سبز پخته شده 2 پیمانه

سویا سس به مقدار لازم

فلفل سیاه به مقدار لازم

ریحان تازه به مقدار لازم

### طرز تهیه:

مرحله 1 - سیر و فلفل قرمز (در صورت تمایل برای تند شدن غذا) را با هم کوبیده و در مقداری روغن تفت دهید، سینه های مرغ را خلالی خرد کرده، به سیر افزوده و اجازه داده در حین تفت دادن پخته شود.

مرحله 2 - سویا سس را به مقدار مناسب اضافه کنید. (سویا سس شور مزه است و استفاده زیاد آن باعث شوری غذا می شود)

مرحله 3 - فلفل دلمه ها را به همراه فلفل سیاه اضافه کرده و تفت دهید.

مرحله 4 - در نهایت لوبیا پخته و ریحان را افزوده و کمی تفت داده، نیازی نیست مواد سرخ شوند فقط در حد تفت دادن کافی است تا تازگی سبزیجات حفظ شده و ریحان ها له نشوند، خوراک آماده شده را در ظرف دلخواه چیده و همراه با برنج سرو نمایید.