

# Bibimbap

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 17/10

Kore'nin renkli pirinç kasesi, sebze, yumurta, et ve acı biber ezmesini sofrada karıştırır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 250 gr Dana kıyma
- 300 gr Ispanak
- 2 adet Havuç
- 4 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 2 yemek kaşığı Gochujang
- 1 adet Kabak

## Yapılış

1. Pirinci yıkayıp tencereye suyla 18 dakika pişirin.
2. Ispanak, havuç ve kabak gibi sebzeleri ayrı kaplarda hazırlayın.
3. Sebzeleri ayrı ayrı 3 dakika soteleyin, renkleri birbirine karışmasın diye.
4. Kıymayı soya sosu ve sarımsakla 8 dakika pişirin.
5. Yumurtayı 3 dakika akı toparlanana kadar tavada pişirin.
6. Kaselelere pirinç, sebze, et, yumurta ve gochujang yerleştirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri ayrı ayrı soteleyin; renk ve doku birbirine karışmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Servis sırasında gochujang ekleyip karıştırın.

## Alerjenler

Soya

Yumurta

Susam