

# Cakarta Yumurtalı Nasi Goreng

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~640 kcal

Açılış 7/10

Endonezya nasi goreng, soğuk pirinci kecap manis, sarımsak, arpacık soğan ve kızartılmış yumurtayla wokta dumanlı tatlıtuzlu bir tabağa çevirir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Pişmiş soğuk pirinç
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Kecap manis
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 diş Sarımsak
- 3 adet Arpacık soğan
- 0.5 çay kaşığı Karides ezmesi
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

## Yapılış

1. Sarımsak, arpacık soğan ve karides ezmesini ezerek macun yapın.
2. Wokta yağ kızıldıktan sonra macununu 1 dakika kavurun.
3. Soğuk pirinci ekleyip yüksek ateşte 4 dakika çevirin.
4. Kecap manis ve soya sosunu pirince yedirin.
5. Ayrı tavada yumurtaları kızartıp pirincin üzerine yerleştirin.

### PÜF NOKTASI

Bir gün beklemiş pirinç kullanmak tanelerin wokta lapa olmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatalık, domates ve kızartılmış arpacıkla servis edin.

## Alerjenler

Soya

Yumurta

Deniz ürünleri