

Çin Usulü Yumurtalı Pilav

Toplam 18 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~340 kcal

Açılış 17/10

Wok ateşinde soğuk pilav, yumurta ve bezelyenin tane tane kaldığı sade Çin klasiği.

Malzemeler

- 500 gr Pişmiş pirinç
- 3 adet Yumurta
- 120 gr Bezelye
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 dal Yeşil soğan
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

Yapılışı

1. Soğuk pişmiş pirinci elinizle ufalayın toprak kalmasın diye.
2. Yumurtaları wokta 1 dakika karıştırarak pişirin.
3. Pirinç ve bezelyeyi ekleyip 6 dakika yüksek ateşte kavurun.
4. Soya sosu ve az susam yağı wok'un kenarından gezdirin.
5. Yeşil soğanları 1 dakika daha çevirin.

PÜF NOKTASI

Pilavı tavaya yayarak 15-20 dakikalık süreli sürekli olarak kaneleri kırar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yeşil soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Susam

Gluten