

Zom Tam

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açlık bar 8/10

Saygon k1r pirinci, 1zgarat, yumurta ve turşu sebzeyle doyurucu bir tabak kurar.

Malzemeler

Ana yemek için

- 2 su bardağı K1r pirinç
- 500 gr Dana pizola
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Servis için

- 4 adet Yumurta
- 2 adet Salatalık
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 2 yemek kaşığı Balık sosu

Yapılış

1. K1r pirinci y1kay 20 dakika pişirin.
2. Eti soya sosu, sarımsak ve şekerle 20 dakika marine edin.
3. Eti 1zgaravada 10 dakika pişirin.
4. Yumurtayı tavada 3 dakika kenarları kızarıncaya kadar pişirin.
5. Pilavı et, yumurta, salatalık ve turşuyla tabaklayın.
6. Nuoc cham sosunu üstüne gezdirin, pirinç fazla ısınmasın diye yanlarında verin.

PÜF NOKTASI

Pirinç bol suyla y1kay 10 dakika taneler nişastasını bırakıp tane tane pişer. İnce dilim et 30 dakikada tadı alırsanız pişirmeden önce fazla marinadı süzdürün ki tava sulanmasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilav, 1zgarat, yumurta ve salatalıklı servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Deniz ürünleri

