



Toplam 120 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açlık bar 5/10

Çin pirinç lapası uzun pişince yumuşak, sakın ve besleyici bir kahvaltıkasesine dönüşür.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 1.5 litre Tavuk suyu
- 20 gr Zencefil
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 dal Taze soğan
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

## Yapılış

- 1 su bardağı pirinci 1 su bardağı suyla yıkayın, nişasta fazlasını yıkayarak çıkarın.
- Pirinç 1.5 litre tavuk suyu ve 20 gr zencefile tencereye alın.
- Karşınıza kaynatma köpüğü alın sonra ateşi kısarak kapağı kapatın.
- Congee'yi kısık ateşte 50 dakika pişirin, pirinç taneleri açılıncaya ara ara karıştırın.
- 1 yemek kaşığı soya sosunu ekleyip 2 dakika karıştırın.
- Taze soğanla sıcak servis edin, zencefil dilimlerini kaseden çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Pirinç kısık ateşte uzun pişirin; nişastasına suya geçip kremamsı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze soğan, susam yağı ve soya gezdirip sıcak kasede sunun.

## Alerjenler

Soya

Susam