

Gyeran Mari

Toplam 15 dk

Hazırlık · Pişirme 7 dk

2 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 6/10

Kore usulü yumurta rulosu, kahvaltıkutularında ince dilimler halinde yer alan sade ama düzenli bir klasiktir.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 0.5 adet Havuç
- 1 dal Taze soğan
- 1 tatlı kaşık Ayçiçek yağı

Yapılışı

1. 4 yumurtayı ince doğranmış havuç ve taze soğanla çırpın.
2. Tavayı yağlayıp yumurtanın üçte birini ince tabaka halinde dökün.
3. İlk kat 2 dakika yar pişirip rulo yapın.
4. Kalan yumurtayı iki partide ekleyin, her katta ruloyu büyütün.
5. Tamamlanan ruloyu tavada 2 dakika çevirin, içi çiğ kalmasın.
6. Ruloyu 3 dakika dinlendirip dilimleyin, kesitler dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Her katı ince dökün; kalın katmanlar ruloyu katlarken kırılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına pirinç ve kimchi koyarak servis edin.

Alerjenler

Yumurta