

Hanoi Taze Otlu Pirinç Kağıd Omleti

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

Vietnam usulü taze otlu pirinç kağıd omleti, çitir pirinç kağıd üzerinde yumurta, taze soğan ve balıksosuyla hazırlanmış sokak kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 4 adet Pirinç kağıd
- 4 adet Yumurta
- 3 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Balıksosu
- 0.3 demet Kişniş

Yapılış

- Taze soğan ve kişniş ince k1y t1balıksosuyla hazırlan.
- Pirinç kağıd1kuru tavaya alıpta ateşte 30 saniye 1s1t1n.
- Üstüne 1 yumurta kırılıp üzerine yayılıp pirinç kağıd1rt1lmasıyla hazırlan.
- Balıksosu ve otlar ekleyip omleti 3 dakika çitir taban oluşana kadar pişirin.
- Omleti katlayıp 30 saniye daha 1s1t1n yumurta tam tutunsun.
- Kalan pirinç kağıd1ları aynı işlemi tekrarlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç kağıd1 kullanılmadık kullanmak çitir taban verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime ve acı sosla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri