

# Honolulu Loco Moco

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~760 kcal

Açılış 10/10

Loco moco, beyaz pirinç üzerine köfte, kahverengi gravy ve sahanda yumurta koyan Hawaii tarzı doyurucu bir tabaktır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Beyaz pirinç
- 600 gr Dana kıyma
- 4 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 2 dal Yeşil soğan
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Pirinci 1 su bardağı su ve tuzun yarısını 18 dakika pişirin.
2. Dana kıymayı öğdenmiş kuru soğan, karabiber ve kalan tuzla yoğurun.
3. Harçtan 4 yassı köfte yapıp sıyağda her yüzünü 4 dakika pişirin.
4. Tereyağında unu 2 dakika kavurun.
5. Et suyu ve soya sosunu ekleyip gravy sosu 8 dakika koyulaştırın.
6. Yumurtaları 1 tavada 3 dakika sarımsak kalacak şekilde pişirin.
7. Tabaklara pirinç, köfte, gravy ve yumurtaları 1 ralyın.
8. Yeşil soğan serpip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfteyi dinlendirmeden pirincin üstüne almak gravy ile tabağın memini dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yeşil soğan serpip kahvaltıda da geç öğle tabağı olarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Soya