

Hoppin John

Toplam 50 dk

Hazırlanma 15 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 18/10

Güney ABD'nin hoppin john tabağı bökülce ve pirinci tütsülü aromayla bir araya getiren bereketli bir kap yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış bökülce
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 120 gr Dana sucuk
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılı

1. Sucuğu ve soğan tencerede 5 dakika kavurun.
2. Bökülceyi ve y1kanmış pirinci tencereye ekleyin.
3. Sıcak suyu ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
4. Yemeği 18 dakika pişirin, pirinç taneleri bökülceyle birlikte yumuşasın.
5. Tencereyi 10 dakika dinlendirip kapağı açın.
6. 'u alttan üste kabartarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç en son ekleyin; bökülce fazla pişmiş olsa da tane tane sonuç alın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan serpip sıcak servis edin.