

Jakarta Nasi Goreng Telur

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 7/10

Nasi goreng, soğuk pirinci kecap manis, sarımsak, arpacık soğan ve kızarmış yumurtayla tavada çeviren Endonezya klasiğidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Pişmiş soğuk pirinç
- 3 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Kecap manis
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 adet Arpacık soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Acı biber
- 1 adet Salatalık

Yapılış

- Arpacık soğan, sarımsak ve acı biberi ince doğrayın.
- Woku yüksek ateşte 15 dakika arpacıkları 1 dakika çevirin.
- Soğuk pirinci ekleyip taneler ayrılana kadar 4 dakika kızartın.
- Kecap manis ve soya sosunu pirince gezdirip karıştırın.
- Ayrı tavada yumurtaları kenar tutarak kızartın.
- Pirinci salatalık ve kızarmış yumurtayla tabaklayın.

PÜF NOKTASI

Bir gün beklemiş pirinç tanelerinin tavada yapışmaması için.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatalık, domates ve kızarmış yumurtayla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya