

# Jakarta Nasi Uduk

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 6/10

Nasi uduk, pirinci hindistan cevizi sütü, limon otu, pandan ve defneyle pişiren Jakarta kokulu pilavdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Asmin pirinci
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 1 su bardağı Su
- 1 sap Limon otu
- 1 adet Pandan yaprağı
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 4 adet Haşlanmış yumurta
- 0.5 su bardağı Kızarmış soğan
- 4 tatlı kaşığı Sambal

## Yapılış

1. Jasmin pirincini berrak su akana kadar yıkayın.
2. Limon otunu ezin, pandan yaprağını öğümlerin.
3. Pirinç, hindistan cevizi sütü, su, limon otu, pandan, defne ve tuzu tencereye alın.
4. Karşın kaynatın, tane tane alıp 8 dakika pişirin.
5. Tencereyi kapalı halde 10 dakika dinlendirin, buhar pirinci tamamlayın.
6. Otları karıştırın, yumurta, kızarmış soğan ve samballa servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç berrak su akana kadar yıkayıp hindistan cevizi sütüyle tane tane pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Haşlanmış yumurta, kızarmış soğan ve samballa servis edin.

## Alerjenler

Yumurta