

Japon Susamlı Edamame Pirinç Kasesi

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 16/10

Japon usulü susamlı edamame pirinç kasesi, sıcak pirinç, edamame, nori ve soya soslu susam yağlarıyla sade bir öğüne çevirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pişmiş pirinç
- 1 su bardağı Edamame
- 1 yaprak Nori
- 1.5 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 tatlı kaşığı Susam

Yapılışı

1. Başlangıç olarak edamameyi kaynar suda 3 dakika haşlayın.
2. Soya sosu ve susam yağı küçük kasede karıştırın.
3. Sıcak pirinç kasesine paylaştığınız edamame ekleyin.
4. Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
5. Pilavı 8 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağıtsın.

PÜF NOKTASI

Edamameyi kırmamak için parlak yeşil rengini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Nori şeritleri ve susamla servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam