

# Jumeokbap

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 5/10

Jumeokbap, pirinci yosun ve susamla yoğurup elde sıkılarak Kore usulü pratik pirinç topları yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 2 adet Kavrulmuş yosun
- 1 tatlı kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

## Yapılış

1. 3 su bardağı pişmiş pirinci geniş kaseye alın, 10 dakika şekil vermeyi kolaylaştırır.
2. 2 yaprak kavrulmuş yosunu ufalayın, pirince ekleyin.
3. Susam ve susam yağı karıştırılarak pirinç taneleri parlaklaşsın.
4. Ellerinizi 10 saniye ılık suyla yıkayın, 1 dakika ılık suya bastırın.
5. Topları 5 dakika dinlendirip servis kutusuna alın.

### PÜF NOKTASI

Ellerinizi hafif 10 saniye ılık suyla yıkayın, 1 dakika ılık suya bastırın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç topları sıcak servis edilebilir, yanında kimchi bulundurun.

## Alerjenler

Susam