

# Kai Jeow

Toplam 10 dk

Hazırlık - Pişirme 5 dk

2 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 6/10

Tay usulü kai jeow, balıksosuyla çırpılmış yumurtanın kızgın yağda kabarmasıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Balıksosu
- 2 dal Taze soğan
- 80 ml Ayçiçek yağı

## Yapılış

- 4 yumurtayı balıksosu ve taze soğanla köpürene kadar çırpın.
- 80 ml yağ küçük tavada yüksek ateşte 150°C'de yumurta hemen kabarsın.
- Yumurtayı yüksekten döküp kenarları kabarana kadar 3 dakika kızartın.
- Omleti çevirip ikinci yüzünü 2 dakika kızartın.
- Kağına havluya alıp hemen servis edin, fazla yağ süzülün.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı çırpırken kızgın yağda daha kabarık ve dantelli pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buharda piriç ve biber sosu ile servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri