

Kedgerree

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açlık bar 8/10

Kedgerree, tütümlü balık piriñ ve yumurtayla tereyağıyla birleştirerek İngiliz kahvaltı sofralarına 1 cake baharatlı bir tabak taştır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Basmati piriñ
- 250 gr Tütümlenmiř balık
- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı Bezelye
- 25 gr Tereyağı

Yapılış

- 1 su bardağı basmati piriñi 12 dakika haşlayın.
- 3 yumurtayı 7 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
- Tereyağı tavada eritip tütümlenmiş balık ve bezelyeyi 3 dakika çevirin.
- Piriñi tavaya ekleyip 2 dakika nazikçe karştırarak balık parçalanmasını.
- Yumurtaları dörde bölüp piriñin üstüne yerleřtirin.
- Kedgerree'yi servis edin, yumurta ve balık aromasını ayırın.

PÜF NOKTASI

Balığın son bölümde eklemek liflerinin kuru kalmadan dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis edin, yanına dimon dilimi ve ekstra yumurta sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Süt