

# Kimbab

Toplam 45 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~380 kcal Açılış 14/10

Kore pikniklerinin yosun sarı pirinç rulosu; sebze, yumurta ve dana etiyle renkli dilimler verir.

## Malzemeler

- 600 gr Pişmiş pirinç
- 5 adet Nori yaprağı
- 3 adet Yumurta
- 200 gr Dana jülyen
- 2 adet Havuç

## Yapılışı

1. Yumurtayı ince omlet halinde pişirin, havuç ve dana etini ayrı ayrı 5 dakika soteleyin.
2. Nori üzerine pirinci ince ve eşit tabaka halinde yayın.
3. İç harçları pirincin üzerine çizgi halinde dizip ruloyu sıkıca sarın.
4. Ruloyu susam yağıyla parlatın ve 2 cm kalınlığında dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Pilav 11 dakika, pilav yosunu yumuşatın, soğuk pilav ruloyu çatlatın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri susam yağıyla parlatıp turp turşusu ile servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Susam