

# Kimchili Pirinç Mücveri

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 3/10

Kore usulü kimchili pirinç mücveri, artan pirinci kimchi ve yumurtayla bağlayarak dışı kızartılarak içi yumuşak bir atıştırmalık yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Pişmiş pirinç
- 1 su bardağı Kimchi
- 2 adet Yumurta
- 2 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

## Yapılış

1. Kimchiyi süzüp küçük parçalar halinde doğrayıp fazla suyunu ayırın.
2. Pirinç, yumurta, kimchi ve taze soğan birbirini tutacak şekilde karıştırın.
3. Harcı susam yağı tavaya kaşıkla rakı küçük mücverler halinde yayın.
4. Mücverleri 8-10 dakika iki yüzü kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kimchinin suyunu süzmek mücverin tavada dağılmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya soslu dip ile servis edin.

## Alerjenler

Susam

Yumurta