

# Misolu Yumurtalı Pirinç Kase

Toplam 16 dk

Hazırlık - Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açlık bar 6/10

Japon usulü misolu yumurtalı pirinç kase, sıcak pirinç miso ve yumuşak yumurtayla buluşturarak sade, umamili ve hızlı kahvaltıkurur.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Miso
- 0.5 su bardağı Su

## Yapılı

- Akşam için tava, kase ve ölçüleri hazırlayın, pişirme başlayınca itim bozulmasını.
- Misoyu suda açın hazırlayın.
- Yumurtayı 4 dakika pişirin.
- Pirinçle birlikte servis edin.
- Tamamlandıncas 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Misoyu sıcak suyla ayrılmak kasede pütür kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi 11.5.ünun, üstüne susam serpip yanındadırşu verin.

## Alerjenler

Yumurta

Soya