

Omurice

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

2 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 17/10

Japon omurice, domatesli tavuklu pilav yumuşak omletle sarımsaklı bir tabaktır.

Malzemeler

- 2 kase Pişmiş pirinç
- 200 gr Tavuk göğsü
- 4 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Ketçap

Yapılış

1. Omurice akşam için tava, kase ve ölçüleri hazırlayın, pişirme başlayıncaya kadar bekletin.
2. Tavuk ve pirinci ketçapla 8 dakika kavurun.
3. Yumurtaları yumuşak omlet pişirin.
4. Pilavı omletle servis edin.
5. Omurice kavrulurken servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

PÜF NOKTASI

Derili kısımların ters tarafına yağ koyup pişirmeye başlayınca yağ yavaş çikmesi için.

SERVIS ÖNERİSİ

Omuriceyi sıcak sunun, üstüne ketçap çizgisi çekip hemen verin.

Alerjenler

Yumurta