

Seul Kimchi Bokkeumbap

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~480 kcal

Açılış 7/10

Kimchi bokkeumbap, ekşi kimchi ve soğuk pirinci gochujang, susam yağı ve yumurtayla tavada çeviren Kore ev yemeğidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Pişmiş soğuk pirinç
- 1.5 su bardağı Kimchi
- 0.3 su bardağı Kimchi suyu
- 1 yemek kaşığı Gochujang
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 3 adet Yumurta
- 3 dal Taze soğan
- 2 yaprak Nori

Yapılış

1. Kimchiyi küçük doğrayıp suyunu ayırın.
2. Tavada kimchiyi 3 dakika kokusu yoğunlaşana kadar çevirin.
3. Pirinç, kimchi suyu ve gochujang ekleyin.
4. Pirinci yüksek ateşte 5 dakika tane tane kızartın.
5. Susam yağı ve taze soğan son anda karıştırın.
6. Kızartılmış yumurta ve nori parçalarıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kimchi suyunu eklemek pirince ekşi ve acı derinlik verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kızartılmış yumurta ve nori serpip sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Susam

Soya