

Tokyo Omurice

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

2 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 9/10

Omurice, ketçaplı tavuklu pilavın ince omletle sarı pezzerine parlak domates sosu gezdiren Japon ev yemeğidir.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Pişmiş pirinç
- 200 gr Tavuk but eti
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 4 yemek kaşığı Ketçap
- 4 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Süt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Tavuk ve soğan küçük küpler halinde doğrayın.
- Tavuk ve soğan tavada 6 dakika soteleyin.
- Bezelye, pirinç ve ketçapı ekleyip 4 dakika karıştırın.
- Pilavı ki oval porsiyon halinde tabağa alın.
- Yumurta, süt ve tuzu çırpın.
- Omleti tereyağı tavada 90 saniye yumuşak pişirin.
- Omleti pilavın üstüne kapatıp sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Omleti fazla pişirmemek sararken çatlamalarını önler ve içi yumuşak kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ketçap çizgisi çekip kornişon turşu ve yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt

