

Bibimbap

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 17/10

Kore'nin renkli pirinç kasesi, sebze, yumurta, et ve acı biber ezmesini sofrada karıştırır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 250 gr Dana kıyma
- 300 gr Ispanak
- 2 adet Havuç
- 4 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Yapılış

1. Pirinci 18 dakika pişirin.
2. Sebzeleri ayrı ayrı 3-4 dakika soteleyin.
3. Kıymayı soya sosuyla 8 dakika pişirin.
4. Kaselelere pirinç, sebze, et ve yumurta yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri ayrı ayrı soteleyin; renk ve doku birbirine karışmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis sırasında gochujang ekleyip karıştırın.

Alerjenler

Soya

Yumurta

Susam