

Cakarta Yumurtalı Nasi Goreng

Toplam 24 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk 2 kişilik Kolay ~640 kcal

Endonezya nasi goreng, soğuk pirinci kecap manis, sarımsak, arpacık soğan ve kızartılmış yumurtayla wokta dumanlı tatlıtuzlu bir tabağa çevirir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Pişmiş soğuk pirinç
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Kecap manis
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 diş Sarımsak
- 3 adet Arpacık soğan
- 0.5 çay kaşığı Karides ezmesi

Yapılışı

1. Sarımsak, arpacık soğan ve karides ezmesini ezerek macun yapın.
2. Wokta yağ kızdırıp harat macununu 1 dakika kavurun.
3. Soğuk pirinci ekleyip yüksek ateşte 4 dakika çevirin.
4. Kecap manis ve soya sosunu pirince yedirin.
5. Ayrı tavada yumurtaları kızartıp pirincin üzerine yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Bir gün beklemiş pirinç kullanmak tanelerin wokta lapa olmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Salatalık domates ve kızartılmış arpacıkla servis edin.

Alerjenler

Soya

Yumurta

Deniz ürünleri