

Çin Usulü Yumurtalı Pilav

Toplam 18 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~340 kcal

Açılış 17/10

Wok ateşinde soğuk pilav, yumurta ve bezelyenin tane tane kaldığı sade Çin klasiği.

Malzemeler

- 500 gr Pişmiş pirinç
- 3 adet Yumurta
- 120 gr Bezelye
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 dal Yeşil soğan

Yapılışı

- Yumurtaları wokta 1 dakika karıştırılarak pişirin.
- Pirinç ve bezelyeyi ekleyip 6 dakika kavurun.
- Soya sosu ve yeşil soğanı katıp 1 dakika daha çevirin.

PÜF NOKTASI

Pilavı tavaya yayarak 15 dakika süreli sızdırarak kaneleri çıkarın.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya