



Toplam 70 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 5/10

Çin pirinç lapası uzun pişince yumuşak, sakın ve besleyici bir kahvaltıkasesine dönüşür.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 1.5 litre Tavuk suyu
- 20 gr Zencefil
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 dal Taze soğan

Yapılı

1. Pirinç, tavuk suyu ve zencefili tencereye alın.
2. Kısık ateşte 60 dakika pişirin.
3. Soya sosu ve taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci kısık ateşte uzun pişirin; nişastasuya geçip kremamsı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze soğan, susam yağı ve soya gezdirip sıcak kasede sunun.

Alerjenler

Soya