

Hanoi Taze Otlu Pirinç Kağıdı Omleti

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~260 kcal

Vietnam usulü taze otlu pirinç kağıdı omleti, çitir pirinç kağıdında yumurta, taze soğan ve balıksosuyla hazırlanır sokak kahvaltılarının vazirleri.

Malzemeler

- 4 adet Pirinç kağıdı
- 4 adet Yumurta
- 3 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Balıksosu
- 0.3 demet Kişniş

Yapılı

- Taze soğan ve kişniş ince kiyin.
- Pirinç kağıdını tavaya alıp üstüne yumurta kirin.
- Balıksosu ve otları ekleyip yumurtayı yayın.
- Her omleti 3-4 dakika çitir taban oluşana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinç kağıdını ısıtmadan kullanmak çitir taban verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime ve acı sosla sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri