

Honolulu Loco Moco

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~760 kcal

Açılış 10/10

Loco moco, beyaz pirinç üzerine köfte, kahverengi gravy ve sahanda yumurta koyan Hawaii tarzı doyurucu bir tabaktır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Beyaz pirinç
- 600 gr Dana kıyma
- 4 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 2 dal Yeşil soğan
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Pirinci 1 su bardağı su ve tuzun yarısını 18 dakika pişirin.
2. Dana kıymayı öğdenilmiş kuru soğan, karabiber ve kalan tuzla yoğurun.
3. Harçtan 4 yassı köfte yapıp yağda her yüzünü 4 dakika pişirin.
4. Tereyağında unu 2 dakika kavurun.
5. Et suyu ve soya sosunu ekleyip gravy sosu 8 dakika koyulaştırın.
6. Yumurtaları 1 tavada 3 dakika sarımsak kalacak şekilde pişirin.
7. Tabaklara pirinç, köfte, gravy ve yumurtaları 1 ralyın.
8. Yeşil soğan serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteyi dinlendirmeden pirincin üstüne almak gravy ile tabağın memini dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yeşil soğan serpip kahvaltıda da geç öğle tabağı olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Soya