

Hoppin John

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~300 kcal

Açlık bar 8/10

Güney ABD'nin hoppin john tabağı bökülce ve pirinci tütsülü aromayla bir araya getiren bereketli bir kap yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış bökülce
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 120 gr Dana sucuk
- 1 adet Soğan

Yapılı

1. Sucuğu ve soğan tencerede 5 dakika kavurun.
2. Bökülce ve pirinci ekleyip suyla birlikte pişirin.
3. Kapağı kapalı şekilde 18 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci en son ekleyin; bökülce fazla pişmiş olsa da tane tane sonuç alınır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan serpip servis edin.