

# Jakarta Tavuklu Nasi Goreng

Toplam 33 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Jakarta usulü nasi goreng, soğumuş pirinci tavuk, yumurta, kecap manis ve acı biberle yüksek ateşte çeviren popüler bir Endonezya pilavıdır.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Pişmiş pirinç
- 350 gr Tavuk göğsü
- 3 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Kecap manis
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Balık sosu
- 4 adet Arpacık soğan
- 2 adet Kırmızı biber

## Yapılışı

- Yumurtaları ince omlet yapıp şerit kesin.
- Tavuk parçalarını wokta yüksek ateşte 3 dakika mühürleyin.
- Arpacık soğan, sarımsak ve biberi 2 dakika çevirin.
- Soğuk pirinci ekleyip soslarla 3-4 dakika kavurun.
- Omlet şeritlerini karıştırıp garnitürle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Soğumuş pirinç kullanmak wokta tanelerin yapışmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatalık, domates ve kırmızı yumurtayla servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Soya

Deniz ürünleri