

Jakarta Nasi Goreng Telur

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~520 kcal

Nasi goreng, soğuk pirinci kecap manis, sarımsak, arpacık soğan ve kızarmış yumurtayla tavada çeviren Endonezya klasiğidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Pişmiş soğuk pirinç
- 3 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Kecap manis
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 adet Arpacık soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Acı biber
- 1 adet Salatalık

Yapılış

1. Arpacık soğan, sarımsak ve acı biberi ince doğrayın.
2. Woku yüksek ateşte 15 dakika arpacıkları 1 dakika çevirin.
3. Soğuk pirinci ekleyip taneler ayrılana kadar 4 dakika kızartın.
4. Kecap manis ve soya sosunu pirince gezdirip karıştırın.
5. Ayrı tavada yumurtaları kenarları kızılacak şekilde pişirin.
6. Pirinci salatalık ve kızarmış yumurtayla tabaklayın.

PÜF NOKTASI

Bir gün beklemiş pirinç tanelerinin tavada yapışması önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatalık domates ve kızarmış yumurtayla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya