

Japon Susamlı Edamame Pirinç Kasesi

Toplam 16 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~360 kcal

Japon usulü susamlı edamame pirinç kasesi, sıcağı pirinç, edamame, nori ve soya soslu susam yağlarıyla sade bir öğüne çevirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pişmiş pirinç
- 1 su bardağı Edamame
- 1 yaprak Nori
- 1.5 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 tatlı kaşığı Susam

Yapılışı

1. Edamameyi kaynar suda 3 dakika haşlayıp süzün.
2. Soya sosu ve susam yağını küçük kasede karıştırın.
3. Sıcak pirinç kaselelere paylaşarak edamame ekleyin.
4. Nori şeritleri ve susamla tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Edamameyi kısık ateşte haşlamak parlak yeşil rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Nori şeritleri ve susamla sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam