

Kai Jeow

Toplam 10 dk

Hazırlık - Pişirme 5 dk

2 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açıklama 6/10

Tay usulü kai jeow, balık sosuyla çirpilmis yumurtanın kızgı yağda kabarmasıdır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Balık sosu
- 2 dal Taze soğan
- 80 ml Ayçiçek yağı

Yapılış

1. Yumurta, balık sosu ve taze soğanı çirp.
2. Kızgı yağa döküp kenarları kabarana kadar pişirin.
3. Çevirip 2 dakika daha kızartın.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı çirpince kızgı yağda daha kabarık ve dantelli pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinç ve biber sosu ile servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri