

Kedgerree

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açlık bar 8/10

Kedgerree, tütümlü balık piriñ ve yumurtayla tereyağıyla birleştirerek İngiliz kahvaltılarında sıkça kullanılan baharatlı bir tabak taştır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Basmati piriñ
- 250 gr Tütümlenmiş balık
- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı Bezelye
- 25 gr Tereyağı

Yapılı

- Basmati piriñi yıkayıp 10-12 dakika haşlayıp süzüp dinlendirin.
- Yumurtaları katkılı için 9 dakika haşlayıp soğuyun.
- Tütümlenmiş balık ve bezelyeyi tereyağında 3 dakika sızdırın.
- Piriñi tavaya alıp azıcık karıştırıp yumurtayı ekleyin.
- Karışımı tabağa alıp sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık son bölümde eklemek liflerinin kuru kalmadan dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında limon dilimi ve ekstra yumurta sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

Süt