

# Kimbap

Toplam 45 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~380 kcal Açılış 14/10

Kore pikniklerinin yosun sarı pirinç rulosu; sebze, yumurta ve dana etiyle renkli dilimler verir.

## Malzemeler

- 600 gr Pişmiş pirinç
- 5 adet Nori yaprağı
- 3 adet Yumurta
- 200 gr Dana jülyen
- 2 adet Havuç

## Yapılışı

1. Yumurtayı ince omlet halinde pişirin, havuç ve dana etini ayrı ayrı 5 dakika soteleyin.
2. Nori üzerine pirinç yayını harçlar çizgi halinde dizin.
3. Ruloyu 1 cm genişliğinde dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Pilav 11 dakika, pilav yosunu yumuşatıp soğuk pilav ruloyu çatlatır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri susam yağıyla parlatıp turp turşusu ile servis edin.

## Alerjenler

Yumurta