

# Kimchi Bokkeumbap

Toplam 20 dk

Hazırlık · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 6/10

Kore mutfağında artan pilavların canlı hali; kimchi suyu tavada pirince kırmızı lezzet verir.

## Malzemeler

- 450 gr Pişmiş pirinç
- 180 gr Kimchi
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

## Yapılış

- Kimchiyi doğrayıp susam yağıyla 3 dakika kavurun.
- Pirinç ve soya sosunu ekleyip 6 dakika karıştırarak pişirin.
- Ayrı tavada yumurtaları pişirip pilav üzerine koyun.

### PÜF NOKTASI

Soğuk pilav kullanırsanız tane tane kalı ve kimchi suyunu çamurlaşmadan çeker.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sahanda yumurta yerleştirin.

## Alerjenler

Soya

Yumurta

Susam