

Kimchili Pirinç Mücveri

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~238 kcal

Kore usulü kimchili pirinç mücveri, artan pirinci kimchi ve yumurtayla bağlayarak dışı kızırtılı, içi yumuşak bir atıştırmalık yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pişmiş pirinç
- 1 su bardağı Kimchi
- 2 adet Yumurta
- 2 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Yapılışı

1. Kimchiyi süzüp küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Pirinç, yumurta, kimchi ve taze soğan karıştırın.
3. Mücverleri susam yağı tavada 8-10 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Kimchinin suyunu süzmek mücverin tavada dağılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya soslu dip ile servis edin.

Alerjenler

Susam

Yumurta