

Misolu Yumurtalı Pirinç Kase

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~236 kcal

Japon usulü misolu yumurtalı pirinç kase, sıcak pirinç miso ve yumuşak yumurtayla buluşturarak sade, umamili ve hızlı bir kahvaltı kurar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Miso
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Miso'yu sıcak suyla küçük kapta tamamen açın.
2. Haşlanmış pirinç tavada sıcak kaseye alın.
3. Yumurtalar tavada yumuşak kıvamda 2 dakika pişirin.
4. Misolu sosu pirincin üzerine gezdirin, yumurtaları yerleştirin.
5. Kaseyi sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Misoyu sıcak suyla ayrıcaçmak kasede pütür kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi 11 buğunun, üstüne susam serpip yanlarında şu verin.

Alerjenler

Yumurta

Soya