

# Omurice

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

2 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 17/10

Japon omurice, domatesli tavuklu pilav yumuşak omletle sarımsaklı bir tabaktır.

## Malzemeler

- 2 kase Pişmiş pirinç
- 200 gr Tavuk göğsü
- 4 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Ketçap

## Yapılış

1. Tavuk ve pirinci ketçapla 8 dakika kavurun.
2. Yumurtaları yumuşak omlet pişirin.
3. Pilavı omletle sarımsaklı servis edin.

### PÜF NOKTASI

Derili kısımların ters tarafına yağ koyup pişirmeye başlayınca yağ yavaş çekilmesini sağlayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Omuriceyi sıcak sunun, üstüne ketçap çizgisi çekip hemen verin.

## Alerjenler

Yumurta