

Seul Bibimbap

Toplam 52 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Kore bibimbap, pirinci sotelenmiş sebzeler, dana eti, yumurta ve gochujang sosla renkli bir karışım kasesine dönüştürür.

Malzemeler

- 4 su bardağı Pişmiş pirinç
- 350 gr Dana eti
- 4 adet Yumurta
- 300 gr Ispanak
- 2 adet Havuç
- 1 adet Kabak
- 3 yemek kaşığı Gochujang
- 2 yemek kaşığı Susam yağı
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Dana etini soya sosu ve susam yağıyla 10 dakika marine edin.
2. Ispanak, havuç ve kabağı ayrı ayrı 15 dakika soteleyin.
3. Dana etini sıcak tavada 4-5 dakika pişirin.
4. Yumurtaları sarımsaklı kalacak şekilde kızartın.
5. Pirinç kaselerine sebze, et, yumurta ve gochujang yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri ayrı ayrı 15 dakika sotelemek renklerini ve dokularını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Gochujang ve susam yağıyla masada karıştırılarak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Susam