

Seul Kimchi Bokkeumbap

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~520 kcal

Kore kimchi bokkeumbap, ekşi kimchiyi soğuk pirinç, gochujang ve yumurtayla tavada kızartılarak yapılır. Ev yemeğine çevirir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Pişmiş soğuk pirinç
- 1.5 su bardağı Kimchi
- 1 yemek kaşığı Gochujang
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 yaprak Nori

Yapılış

1. Kimchiyi küçük doğrayıp suyunu saklayın.
2. Kimchiyi susam yağında 1 dakika kavurun.
3. Pirinç, gochujang, soya sosu ve kimchi suyunu ekleyin.
4. Yüksek ateşte 5 dakika taneler kızarıncaya kadar çevirin.
5. Sahanda yumurta ve noriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekşimiş kimchi kullanmak kızartılan pirince daha derin tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sahanda yumurta ve nori şeritleriyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya

Yumurta

Susam