

Seul Kimchi Fried Rice

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~430 kcal

Kimchi fried rice, ekşimiş kimchiyi pirinç, gochujang, soya sosu ve yumurtayla yüksek ateşte çeviren hızlı bir Kore ev yemeğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Pişmiş pirinç
- 1.5 su bardağı Kimchi
- 1 yemek kaşığı Gochujang
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 3 dal Taze soğan

Yapılış

1. Kimchiyi küçük doğrayıp suyunu ayırın.
2. Kimchiyi tavada 3 dakika kokusu yoğunlaşana kadar kavurun.
3. Pirinç, kimchi suyu, gochujang ve soya sosunu ekleyin.
4. Yüksek ateşte 4-5 dakika pirinci kızartın.
5. Kızartılmış yumurta, susam yağı ve taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Bir gün beklemiş pirinç kızartmadan tane tane kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kızartılmış yumurta ve taze soğan koyarak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Susam